

Santa Maria



...LET'S GO...

TACOTARIAN

- ADDICTED SINCE 2018 -

**PIEVIENOJIES!
NEPALAID GARĀM
JAUNO TAKO
TRENDU!**



MĒS ESAM TAKOTĀRIEŠI

MĒS MĪLAM TAKO.

Ikvienā veidā un formā. Tako ir viens no daudzveidīgākajiem, sārtīgākajiem un aizraujošākajiem ēdieniem pasaulē. Kāds ir tako noslēpums? Kur slēpjas istā tako maģija? Daudzi domā, ka tieši tako laiviņas vai tortiļas padara tako par tako. Īsti takotārieši zina, ka patiesībā nav nozīmes kādā ietvarā tako tiek pasniegts. Nav pat svarīgi, vai tas ir pildīts ar vistu, malto gaļu vai dārzeņiem.

Īstais iemesls, kāpēc tako ir viens no izcilākajiem un ģeniālākajiem ēdieniem uz zemes virsas, ir tā neatkārtojamā GARŠA. Tieši tako garša ir tas, pēc kā mēs ilgojamies un kārojam. Ja atrasta autentiskā un patiesā garšu kombinācija, tako var tikt pasniegts arī baklažānā vai kā suši burito. Ar malto gaļu, džekfrūtu, cietajās tako laiviņās vai tortiļās. Ar Āzijas mērcēm, Latīņamerikas garšvielām un Skandināvijas zaļumiem. Visu nosaka garša. Tur slēpjas tako maģija. Atklājot ideālo garšas kombināciju, tako veidiem un variācijām nav robežu. Tā ir Santa Maria tako garšas revolūcija! Kļūsti par takotārieti un atklāj aizraujošo tako garšas pasauli bez noteikumiem un robežām.

MĒS MĪLAM TAKO.



ATKLĀJ TAKO NO JAUNA! NO SĀTĪGAS MALTĪTES LĪDZ MODERNAI TENDENCEI

Iepazīstieties ar inovatīvo un aizraujošo takotāriešu konceptu, kas apmetīs jūsu tradicionālo tako ēdienkarti kājām gaisā, liks jūsu klientiem ilgoties pēc tako garšas un tērēt vairāk! Mēs jūs izaicinām mainīt savus uzskatus par tako un piedāvājam pacelt jūsu ēdienkarti jaunā līmenī, padarot šo tradicionālo, visu mīlēto ēdienu par modernu un aizraujošu tendenci.



KAFIJĀ MARINĒTAS BBQ VISTAS TAKO AR ANANASU SALSU

Vai tas ir burgers vai tako? Kāda tam nozīme!
Pārsteidzošā kafijas marinādes un pikantās ananasu
salsas kombinācija padarīs vistas gaļu sulīgu un piešķirs
tai pārlicinošu un unikālu garšu.

Marināde
16 vistas stilbiņi, atkausoti
5 dl stipras aukstas kafijas
4 ēd. k. Farīna cukura
4 ēd. k. Santa Maria raudenes
2 ēd. k. Santa Maria kumīna
4 Santa Maria lauru lapas
1 smalki sakapāts dzeltenais sīpols
2 ēd. k. koncentrētas apelsīnu sulas
2 laimu sula

Samaisiet visas marinādes sastāvdaļas un
marinējiet vistas stilbiņus vismaz 5–6 stundas.
Iznemiet vistas stilbiņus no marinādes, nosusiniet.
Marinādi saglabājiet. Aprūriniet vistas stilbiņus
uz pannas un atkārtoti pārlejiet ar marinādi. Vāriet
apm. 10–15 minūtes un ļaujiet atdzist. Kad vistas
stilbiņi ir vēsi, sadaliet tos gabaliņos sagriežot vai
izmantojot divas dakšīņas. Samaisiet tos ar BBQ
mērci (skatiet recepti zemāk) tā, lai mērces un
garšvielu intensitāte atbilstu jūsu gaumei.

BBQ mērce
2,5 dl marinādes, kurā vārījās vistas stilbiņi
1,5 dl kečupa
2 ēd. k. ābolu sidra etiķa
1 dl Santa Maria čipotes čili pastas
Sāls

Sakuliet visas sastāvdaļas mērcē un pēc garšas
pievienojiet sāli un piparus.

Vistas gaļu liek maizītē kopā ar ananasu salsu un
pārlej ar BBQ mērci. Garšo lieliski, ja vistas gaļu
BBQ mērcē pasniedz siltu!

10 porcijas maizes - ciabattas vai briošs.

Ananasu salsas
10 dl svaiga ananasa, smalki sagriezta
1 dl sarkanā sīpola, smalki sakapāta
1 dl sarkanā vai zaļā Santa Maria
halapenjo, smalki sakapāta
1,5 dl svaiga koriandra, smalki sakapāta
1,5 dl laima sulas
4 ēd. k. ābolu sidra etiķa
1 tējķ. sāls

Samaisiet visas sastāvdaļas un ļaujiet salsai apm.
20 minūtes pastāvēt pirms pasniegšanas.

4

IEDVESMAI

Uzsildiet vistas stilbiņus
BBQ mērcē un pasniedziet
ar kukurūzas čipsiem un
pikantu salsu!

1

10 PORCIJAS

2

10 PORCIJAS

VEĢETĀRIEŠI!

Šis ēdiens garšo tikpat
labi arī ar veģetārajām
olbaltumvielām.

ASAIS ĀZIJAS LARBA

TAKO!

Kas kopīgs maltai vistas gaļai ar zivju mērci un
salātiem? Iedvesmojoties no aizraujošās Laosas
virtuves, kopā tie veido ideālo aso tako.

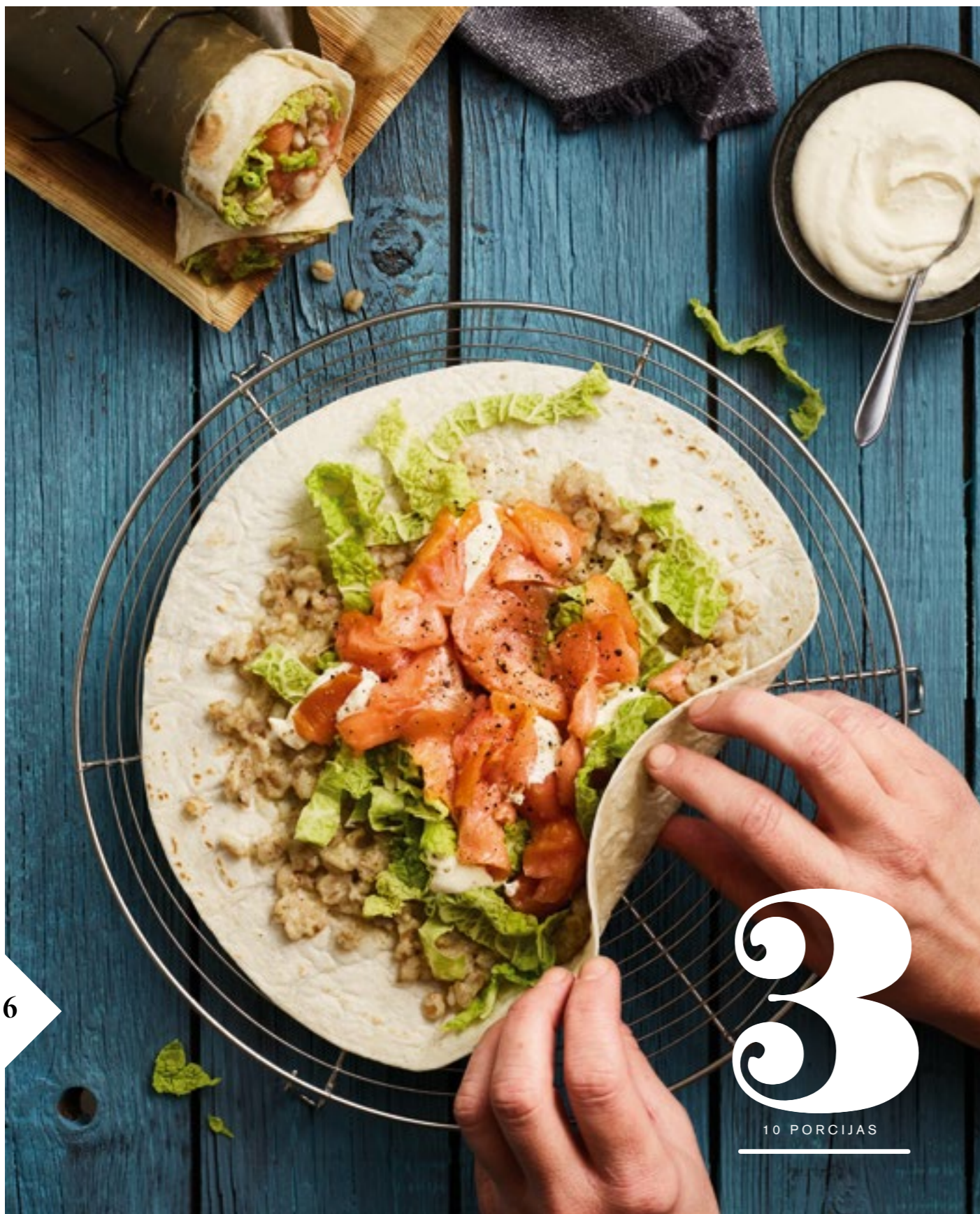
1 kg vistas maltās gaļas vai smalki
sakapātu stilbiņu
0,5 dl laima sulas, svaigi spiestas
0,5 dl Santa Maria zivju mērces
1 ēd. k. Santa Maria čili piparu Red Hot, pārslās
0,5 dl garšaugu risu, nevārtu
1 romiešu salātu galviņa
1 gurķis, sagriezts smalkās strēmelēs
200 g ķiršu tomātiņu, pārgrieztu uz pusēm
3 ēd. k. eļļas cepšanai
2 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas
2 banānu šalotes sīpoli, smalkās šķēlītēs
15 g svaiga koriandra
10 g svaigas piparmētras
Santa Maria saldā čili mērce
20 Santa Maria kviešu tortiļas 6"

Blodinā samaisiet laima sulu ar zivju mērci un čili pārslām.
Pannā mērenā karstumā apgrauzdējiet rīsus bez eļļas. Kad
rīsi ir kļuvuši gaiši brūni, samaliet tos miltos tā, lai paliek
nelieli gabaliņi. Atlieciet malā.

Apcepviet vistas malto gaļu eļļā kopā ar ķiplokiem. Kad
gaļa ir gandrīz gatava, iemaisiet rīsu miltus, pievienojiet
sīpolus, zivju mērces un čili maisījumu. Apmaisiet un ļaujiet
uzvārties, tad noņemiet no uguns. Pirms pasniegšanas
iemaisiet rupji sakapātus svaigos garšaugus.

Uzsildiet tortiļas un katrā vispirms iepildiet lielos gaba-
los saplucinātas salātlapas, tad malto gaļu un pārējos
dārzeņus. Pārlejiet ar saldo čili mērci.

5



6

3

10 PORCIJAS

SPELTAS KVIEŠU

BURITO

Neatkarīgi no tā, vai jūs vēlaties tikai panaškēties vai esat tiešām izsalcis, šis sātigais burito jums nodrošinās ilgstošu enerģijas lādiņu.

Speltas kvieši

- 300 g pilngraudu speltas kviešu vai kviešu ūdens
- 2 Santa Maria kadiķogas
- 4 Santa Maria zaļo piparu graudi
- 1 Santa Maria lauru lapa
- 10 g sāls

Selerijas saknes biezenis

- 1 selerijas sakne (apm. 600 g), nomizota un sagriezta gabaliņos
- 15 g sviesta
- 10 g sāls
- 4 Santa Maria kadiķogas
- 8 Santa Maria zaļo piparu graudi
- 2 Santa Maria lauru lapas

Garšvielu maisījums

- 5 g Santa Maria zaļo piparu graudi
- 2,5 g Santa Maria zvaigžņu anīsa
- 2,5 g Santa Maria fenheļa sēklu
- 2,5 g Santa Maria smaržīgo piparu
- 2,5 g Santa Maria timiāna
- 10 g Santa Maria sīpolu granulētu
- 5 g Santa Maria ķiploku granulētu
- 1/4 Santa Maria muskatrieksts

Salieciat visas sastāvdaļas katlā un vāriet kamēr miksts. Nolejiet šķidrumu un samaisiet putrimus ar selerijas saknes biezeni un garšvielu maisījumu. Skatiet recepti un aprakstu zemāk.

Izkausējiet sviestu platā katlā un apcepjiet selerijas sakni, līdz tā iegūst zeltainu nokrāsu. Pielejiet ūdeni, lai tas nosedz seleriju, un pieberiet garšvielas. Izvāriet seleriju mikstu. Nokāšiet un saglabājiet vārāmo šķidrumu. Sablenderējiet seleriju viendabīgā masā un izberziet caur sietu. Lai iegūtu labu konsistenci, pēc vajadzības pievienojiet vārāmo šķidrumu.

Samaliet visu smalkā pulverī, izmantojot kafijas dzirnaviņas vai mikseri.

PALIKUŠAS PĀRI GARŠVIELAS?

Iemaisiet to, kas palicis pāri no garšvielu maisījuma, sviestā vai svaigajā sierā, piešķirot tiem pikantu garšu.

Ķiploku mērce

- 200 g skābā krējuma
- 20 g šķidra medus
- 5 g Santa Maria sīpolu granulu
- 10 g svaiga ķiploka

Speltas kviešu ragū

- 2 banānu šalotes sīpoli
- 100 g rīveta cietā siera
- vārtīti speltas kvieši
- selerijas saknes biezenis

Pasniegšana

- 500 g Santa Maria kviešu tortiļa 10" auksti kūpināta laša, šķēlītēs
- 1 saišķis redīsu, sagrieztu plānās ripiņās
- speltas kviešu ragū
- ķiploku mērce
- Savoja kāposts, sagriezts strēmelēs

Sasmalciniet ķiplokus līdz tie pārvēršas vienmērīgā masā. Salieciat visas sastāvdaļas bļodiņā, pievienojiet ķiploku masu un kārtīgi samaisiet. Pēc garšas pievienojiet sāli. Iepildiet masu garnēšanas maisiņā un saglabājiet līdz pasniegšanai.

Smalki sakapājiet sīpolus. Uzsildiet katlā speltas kviešus. Pievienojiet seleriju biezeni un rūpīgi samaisiet. Pievienojiet vairāk biezeņa, ja ragū liekas pārāk šķidr, vai ūdeni, ja ragū liekas pārāk biezs. Pievienojiet sieru un sīpolus un rūpīgi samaisiet. Paturiet ragū katlā mazā siltumā līdz pasniegšanai.

Uzlieciat speltas kviešu ragū horizontālā līnijā uz tortiļas visā garumā. Pārleciet ragū ar auksti kūpinātā laša šķēlītēm, tās savstarpēji pārklājot. Uzlieciat dažas redīsu ripiņas un Savoja kāposta strēmeles. Visbeidzot apslakiet ar nelielu daudzumu ķiploku mērces. Ielokiet sānu malas uz vidu, uzlokiet apakšmalu uz ragū un tad pārējo satiniet, veidojot burito.

ZIVJU TAKO

- 600 g laša filejas (der arī stingra baltā zivs vai garneles)
- 3 laimu sula
- 5 tomāti, sagriezti smalkos gabaliņos
- 1 baltais sīpols, smalki sakapāts
- 2 ķiploka daiviņas
- 1,5 dl svaiga koriandra, sakapāta
- 2 avokado, sagriezti smalkos gabaliņos
- 1 mango, sagriezts smalkos gabaliņos
- 2 tējķ. Santa Maria jūras sāls
- 1 tējķ. Santa Maria Tellicherry melno piparu
- 1 ēd. k. olīveļļas
- 4 dl Santa Maria čipotes piparu mērce
- 20 Santa Maria tako laiviņas
- ledus salāti

Sagrieziet zivi 1 cm lielos gabaliņos. Aplskatiet ar laimu sulu un ielieciet uz apm. 2 stundām ledusskapī.

Nolejiet no zivs šķidrumu, pievienojiet avokado, mango, tomātus, balto sīpolu un pa virsu izspiediet ķiploku. Pievienojiet sāli, svaigu maltus melnos piparus un olīveļļu. Rūpīgi samaisiet.

Iepildiet gatavo sevičes maisījumu uzsildītās tako laiviņās kopā ar smalkās strēmelēs sagrieztiem ledus salātiem un pasniedziet ar čipotes piparu mērci.

21

10 PORCIJAS

Nav svarīgi kādas zivis vai jūras veltes jums vairāk iet pie sirds, galvenais ir tas, ar ko tās kopā pasniedzat! Vai tas būtu sagriezts avokado un mango, smalki sakapāts baltais sīpols vai arī ķiploks ar svaigu koriandru. Iespējas ir neskaitāmas un izvēle ir jūsu ziņā!



GROZIŅU VAKARS!

Esī radošs, pārsteidz sevi un citus - pasniedz sevičī mini tako groziņus!

7

AIZMIRSTIET VISU, KO ZINĀT PAR UZTURA PIRAMĪDU. GARŠA IR GALVENAIS.

Aizmirsīsim uz brīdi par visām diētām, ēdiena ideoloģijām, virzieniem un uzskatiem, un atcerēsimies, ka visa pamatā tomēr vienmēr ir bijusi un būs tieši ēdiena garša.

Garša ir visa pamats, jo īpaši runājot par tako. Galvenais, kas izceļ tako ir tieši tā garšas nianse, kuras lieliski paspīlgtina īpaši atlasītās Santa Maria mērces un piedevas. Tikai pēc tam seko izvēle ar kādiem produktiem un kādā ietvarā vēlaties tako pasniegt.

Izgudrosim uztura piramīdu no jauna!

Let's go tacotarian!



TACOTARIAN

ĒDIENKARTE

ASIE ĀZIJAS LARBA TAKO

3 GABALI
Tako ar vistas galu, saldo čili un Āzijas garšvielām.

SPELTAS KVIEŠU BURITO

DIVIEM CILVĒKIEM
Piesātināts burito ar kūpinātu lasi, selerijas sakni un speltas kviešiem.

"SLOPPY JOE" AREPAS

3 GABALI
"Sloppy Joe" mēksikāņu gaumē ar pašceptu arepas kukurūzas maizi.

ZIVJU TAKO SEVIČE

3 GABALI
Lasa seviče ar čipotes majonezi tako groziņos.

PANKO APCEPTAS HALLOUMI TOSTADAS

6 GABALI
Mini tostadas ar čipotes mērci un avokado.

HEIGI KATSU TAKO

3 GABALI
Cepts heks ar terijaki un vasabi&sezama mērci ar sarkanajiem kāpostiem.

PAPILDU PIEDEVAS

Pašu gatavota gvakamole ar načo
Saldie fri kartupeļi
Kartupeļi fri ar parmezānu
Elotes – grīlēta kukurūza ar sieru
Pilns dip mērcu komplekts (trīs papildu dip mērces)

IZVĒLEI IR NOZĪME

Katram ir sava garšas izjūta. Pasniedzot tako, novietojiet uz galda dažādas mērces un garšvielas, lai katrs viesis varētu dažādot ēdiena garšu un pielāgot to savai gaumei.

PACEL SAVU TAKO ĒDIENKARTI JAUNĀ LĪMENĪ

Pievienojiet papildus samaksu avokado un gvakomolei.

Aizvietojiet olbaltumvielu produktus ar dažādām veģetārām alternatīvām un padariet savus tako piemērotus veģetāriešu mērķauditorijai.

Piedāvājiet ēdienu receptes, kas paredzētas vairākiem cilvēkiem, jo tako ir ēdiens, kas radīts, lai ar to dalītos.



10 PORCIJAS

TOSTADAS AR PANKO

APMĒRAM 20 UZKODĀM

- 500 g Halloumi siers. Var izmantot arī fetas sieru, saganaki, mocarellu vai cieto sieru.
- 3 dl kviešu miltu
- 3 olas
- 3 dl panko rīvmaizes
- 2 ēd. k. Santa Maria čili piparu Red Hot pārslu eļļa cepšanai
- 2 dl majonēzes
- 0,5 dl Santa Maria sīračas mērce
- 3 Santa Maria kviešu tortiļas 12"

Sajauciet panko ar čili pārslām.

Sagrieziet sieru pirksta lieluma gabaliņos un no abām pusēm apvilājiet rīvmaizē. Pārlecinieties, ka visa siers virsma ir pārklāta ikvienā gatavošanas solī, it īpaši tad, ja lieto sieru, kas labi kūst, piemēram, mocarellu. Cepiet sieru lielā eļļas daudzumā, līdz tas kļūst zeltaini brūns, tad nosusiniet ar papīra dvieli.

Sajauciet majonēzi ar sīračas mērci pēc garšas.

Izgrieziet 20 tostadas apmēram 10 cm diametrā. No abām pusēm tās ātri apcepjiet lielā eļļas daudzumā, līdz tās iegūst patīkamu krāsu.

Pasniedziet sieru uz tostadas ar sīračas un majonēzes maisījumu, kā arī ar piedevām pēc savas izvēles. Laba izvēle ir avokado, sezonas dārzeņi, salsa, čatnijs un marmelāde.

Kāds grib papildu porciju? Pagatavojiet vienreizēji gardu ēdienu, no kura pāri nepaliks nekas!



10

JO DAŽĀDĀK, JO LABĀK

Gaumes atšķiras!
Tāpēc uzlieciet galdā vēl arī dažas citas mērce un garšvielas, no kurām izvēlēties.



10 PORCIJAS

Laujām Meksikai un Amerikai tikties šajā gardajā kultūru sadursmē!

SLINKAIS BURGERS AR ČORIZO, KUMINĀ CEPTIEM PIMIENTO DE PADRONES PIPARIEM, MEKSIKĀŅU KĀPOSTU SALĀTIEM UN

Čorizo

- 10 svaigas čorizo desinas, apm. 650 g
- 9 dl Santa Maria sarkano tomātu salsa

Kuminā apbrūninātā pimiento de padron pipari

- 2-4 tējk. eļļas
- 20 Pimiento de Padrones pipari, pārgriezti uz pusēm, sēklas izņemtas
- 1 ēd. k. Santa Maria kumīna
- Santa Maria Tellicherry melnie pipari

Meksikāņu kāpostu salāti

- 10 dl galviņkāpostu vai smailo kāpostu, sagrieztu plānās strēmelēs
- 2 saišķi redīsu, sagrieztu plānās ripiņās
- 2,5 ēd. k. olīveļļas
- 1,5 laima sula
- 1 dl Santa Maria halapeno, šķēlītēs
- svaigs koriandrs, sakapāts
- sāls

Arepas

- 5 dl ūdens
- 2 ēd. k. neitrālas eļļas
- 2 tējk. sāls
- 5 dl balto kukurūzas miltu, iepriekš vārītu
- 5 dl rīveta Čedaras siers

Sagrieziet čorizo centimetru lielos gabaliņos un apbrūniniet pannā, līdz čorizo ir caurcepta un kraukšķīga. Pievienojiet sarkano tomātu salsu un uzvāriet.

Apbrūniniet Pimiento de Padrones piparus pannā, līdz tie sāk kļūt mīksti, tad pievienojiet kumīnu, sāli un svaigi maltus melnos piparus.

Samaisiet visas meksikāņu kāpostu salātu sastāvdaļas apm. 15 minūtes pirms pasniegšanas.

Samaisiet ūdeni, eļļu un sāli. Nepārtraukti maisot, pievienojiet kukurūzas miltus. Laujiet pastāvēt 10 minūtes un, nepieciešamības gadījumā, pievienojiet kādu ēdamkaroti ūdens, ja maisījums liekas sauss un kunkuļains. Izveidojiet 10 bumbiņas un saplaciniet apm. 2 cm biezas. Cepiet eļļā līdz maizītes no ārpuses ir zeltainbrūnas un kraukšķīgas. Pēc tam lieciet tās cepties cepeškrāsnī 175°C temperatūrā 13-18 minūtes. Pirms pasniegšanas ļaujiet 10 minūtes atpūsties.

Iegrieziet arepas vidū uz pusēm, tomēr nepārgrieziet. Apakšā lieciet meksikāņu kāpostu salātus, tad čorizo un salsas maisījumu, virsū Čedaras sieru un Pimiento de Padrones piparus.

VARIĒJIET!

Šis ēdiens tikpat labi garšo gan ar naan maizi, gan ar svaigajām tortiļām.

11

HEKA KATSU TAKO!

Fritētas zivis nekad vēl nav garšojušas labāk! Un tas nav tikai vasabi, sezama sēkliņu un terijaki nopelns. Īstā maģija notiek, kad tiek pievienots kraukšķīgs svaigums, pārkaisot zeltainās zivju filejas ar sasmalcinātu galviņkāpostu un redīsiem.

400 g galviņkāposta, sagriežta smalkās strēmelēs
120 g redīsu, sagrieztu plānās rīpīnās
20 Santa Maria kviešu tortiļas 6"
1 kg heka filejas
200 g panko rīvmaizes olas
3 olas
1 dl kviešu miltu
1 tējķ. sāls
0,5 tējķ. Santa Maria Tellicherry melno piparu
2 ēd. k. Santa Maria vasabi un sezama
5 dl majonēzes
Santa Maria terijaki mērce locīni, sagriezti

Lai galviņkāposts un redīsi saglabātu kraukšķīgumu, ielieciet tos atsevišķā traukā aukstā ūdenī un izņemiet ārā tieši pirms pasniegšanas. Samaisiet majonēzi ar vasabi un sezamu un ielejiet plastmasas pudelē ar šauru uzgali.

Sagrieziet heka fileju 20 līdzīga lieluma gabalos.

Vienā traukā iemaisiet miltos sāli un piparus. Citā traukā ieberiet panko rīvmaizi. Bļodiņā sakuliet olu vienmērīgā konsistencē. Veiciet dubultu panēšanu, apvilājot zivs gabalus miltos, olā un tad panko rīvmaizē. Uzlieciet uz cepampapīra un ļaujiet pastāvēt vismaz 10 minūtes.

Pēc tam fritējiet panēto zivi eļļā, līdz tā kļūst zeltainbrūna, apm. 3 minūtes 180 grādu temperatūrā. Pēc tam lieciet to uz režģa atdzist, lai tā nekļūtu mīksta.

Uzsildiet tortiļas un piepildiet tās ar galviņkāpostu, tad fritēto zivi, pārlejiet ar vasabi un sezama majonēzi, kā arī ar terijaki mērci. Garnējiet ar redīsiem un locīņiem un pārkaisiet ar nelielu daudzumu vasabi un sezama garšvielu.



10 PORCIJAS

12



10 PORCIJAS

13

NEAIZMIRSTIET ZAĻUMUS!

Pārkaisiet katru tako ar fritētiem lapu kāpostiem!

GARNELU TAKO

Savaldziniet un pārsteidziet savus viesus ar šo moderno un vienkārši pagatavojamo uzkodu.

Topinambūru biezenis

500 g nomizotu topinambūru
10 g lazdu riekstu eļļas

Izvēriet topinambūrus mikstus un sablenderējiet viendabīgā biezenī. Izberziet caur sietu. Pievienojiet eļļu un pēc garšas sāli. Līdz pasniegšanai uzglabājiet nelielā katlīnā.

Marinētas sinepju sēkliņas

20 g Santa Maria dzelteno sinepju sēklu
20 g Santa Maria brūno sinepju sēklu
25 g cukura
30 g 12% etiķa
30 g ūdens

Lieciet visu katlīnā. Mērcējiet, līdz sēkliņas sāk nedaudz līpt kopā un gandrīz viss šķidrums ir pazudis.

Citronu krēmsiers

200 g krēmsiera
1 citrona miziņa un sula
10–15 g šķidra medus

Saļieciet visu bļodiņā un samaisiet. Pēc garšas pievienojiet sāli. Iepildiet garnēšanas šļircē.

Graudzēti lazdu rieksti

50 g lazdu riekstu

Ieberiet riekstus sausā, uzkarstētā pannā un uz mērenas uguns graudzējiet, ik pa laikam tos paritnot, līdz to miziņa sāk nedaudz melnēt. Pārberiet riekstus blodā ar vāku un kratiet, līdz to miziņas atdalās. Tad šos nomizotos riekstus atkal uzberiet uz pannas un turpiniet graudzēšanu, līdz rieksti ir zeltainā tonī. Pēc tam riekstus rupji sasmalciniet.

Fritēts lapu kāposts

1 maisiņš (250 g) lapu kāpostu
1,5 dl rapšu eļļas

Nogrieziet lapu kāpostiem kātus un sagrieziet lapas lielos gabalos. Ielejiet katlā eļļu, lai tās līmenis būtu apm. 3–5 cm augstumā. Uzkaršējiet eļļu līdz 150–160°C temperatūrai. Pa nelielām porcijām lieciet kāposta lapas eļļā, līdz tās pārstāj virpulot un burbuļot. Tad izņemiet lapas no eļļas, lieciet tās uz papīra dvieļiem, lai notecinātu lieko eļļu. Uzkaisiet nedaudz sāls.

Romiešu salātu laiviņas

2 romiešu salātu galviņas

Ar rokām atdaiet salātu lapas, mēģinot saglabāt to formu un veselumu. Nedaudz apgrieziet lapu pamatnes. Uzglabājiet vēsumā līdz pasniegšanai.

Garneles

10 g sviesta
50 g Santa Maria zivju garšvielas ar citronu
500 g notīrītu garneļu

Samaliet zivju garšvielu smalkā pulverī, izmantojot kafijas dzirnaviņas vai mikseri. Uz lielas uguns izkausējiet pannā sviestu. Pa porcijām strauji apcepjiet garneles un pievienojiet garšvielas. Cepšanas laikā pāris reizes apmaisiet garneles, lai visām piekertos nedaudz garšvielu.

Iespiediet topinambūru biezeni romiešu salātu laiviņās. Tad uzlieciet virsū ceptās garneles. Pārļieciet ar dažām piņiņām sinepju sēkliņu un apkaisiet ar graudzētiem lazdu riekstiem. Garnējiet tako ar citronu jogurtu. Visbeidzot uzlieciet fritētās kāposta lapas.



14

9

10 PORCIJAS

VISS VEĢĒTĀRS!
Ieprieciniet un pārsteidziet savus viesus veģetāriešus ar mutē kūstošu un olbaltumvielām bagātu maltīti. Pasniedziet ar siltiem kukurūzas čipsiem.

VEĢĒTĀRIE TIKKA TAKO

Indiešu garšvielas pavisam jaunā ampluā. Jūsu garšas kārpīņas būs sajūsmā.

- 1 kg halloumi siera gabaliņus vai arī veģetāro olbaltumvielu
- 2 laimu sula
- 60 g Santa Maria Tikka Masala garšvielu maisījuma
- 6 ēd. k. kukurūzas vai kartupeļu cietes
- 0,5 dl eļļas
- 150 g jaukto salātu
- 2 sarkanie sīpoli, sagriezti smalkās strēmeļēs
- 200 g tomātu daiviņās
- 16 g Santa Maria Raita garšvielu maisījuma
- 4 dl bezpiedu jogurta

Tortīļas olā

- 6 olas
- 20 Santa Maria kviešu tortīļas 6"
- 2 ēd. k. eļļas cepšanai

Ieberiet halloumi siera gabaliņus blodā un apslāket ar laimu sulu. Iemaisiet Tikka Masala garšvielu maisījumu un atlieciet sāņus.

Iemaisiet Raita garšvielu maisījumu bezpiedu jogurtā.

Blodā sakuliet olu ar dakšīņu. Iemērciet tortīļas sakultajās olās un apcepiet no abām pusēm eļļā uz vidējās uguns. Pēc tam novietojiet tortīļas traukā zem alumīnija folijas.

Iemaisiet kukurūzas cieti halloumi siera gabaliņos un cepiet vidējā karstumā lielā daudzumā eļļas, līdz siers ir caurcepts un ar kraukšķīgām maliņām.

Iepildiet katrā tortīļā dārzeņus, svaigi ceptos halloumi siera gabaliņus un pārlejiet ar Raitas jogurta mērci.

TAKO PILDĪJUMI!

Ir tikai viens noteikums, runājot par tako pildījumiem — jo vairāk, jo labāk! Tāpēc nebaidieties eksperimentēt ar visu, kas atrodams jūsu virtuvē un varbūt pat ārpus tās. Atklājiet jaunas garšas nianšes un pārsteidziet pats sevi! Šeit mēs esam apkopojuši dažus ieteikumus, pēc kuriem sākt vadīties aizraujošajā tako pildījumu pasaulē. Un neaizmirstiet, ka papildinot jūsu ēdienkarti ar perfekti un pārdomāti pildītiem tako, tas atmaksāsies arī cenas ziņā.

SĀCIET SAVU TAKO GARŠAS CEĻOJUMU AR PICKLING SPICE MIX



15

VĒLATIES KĻŪT PAR TAKOMĪLI?

1

Sazinieties ar tirgotāju



2

Izstrādāriet savu individuālo takomīļa piedāvājumu

3

Uz priekšu!

Sanda Stalbova

F.O.O.D.I.E.

Mob. +371 29 119 012

sanda.stalbova@paulig.com

PASNIEGŠANAI

Tako laiviņas
Tako groziņi
Tortīļas
Kukurūzas čipsi
Načos čipsi
Mini načos čipsi

GARŠVIELAS

Sinepju sēklas, brūnās
Sinepju sēklas, dzeltenās
Zvaigžņu anīss
Čili pipari Red Hot, pārslas
Kadiķa ogas
Fenheļa sēklas
Zaļie graudu pipari
Tellicherry melnie pipari
Jūras sāls
Smaržīgie pipari
Lauru lapas
Sīpoli granulēti

Kiploki granulēti

Muskatrieksts
Kīmenes
Raudene
Timiāns
Zivju garšviela ar citronu
Vasabi un sezams
Garšvielu maisījums
dārzeņu marinēšanai
Raita garšvielu maisījums
Tikka Masala garšvielu
maisījums

MĒRCES


Čipotles čili pasta
Čipotles piparu mērce
Sarkano tomātu salsā
Gvakamoles mērce
Sarkanais halapenjo
Zaļais halapenjo
Saulē kaltēti tomāti
Srirača piparu mērce
Saldā čili mērce
Terijaki mērce

Santa Maria

Santa Maria Latvijā

Paulig group Latvijas birojs
Mazā Krasta iela 83, Rīga, LV-1003

SANTAMARIAWORLD.COM

SEKO MUMS INSTAGRAM:
 [santamariafoodie](https://www.instagram.com/santamariafoodie)