

Christmas recipes

LITHUANIA

CHRISTMAS Curd Cake (Cheesecake) Varškės pyragas



Ingredients:

- 250g butter
- 250g sugar
- 4 eggs
- 750g curd
- 125g semolina
- 1 small packet of vanilla pudding powder
- 2 teaspoons of baking powder
- A bit of lemon skin (grated)
- A bit of salt

Pyragui reikės:

- 250g sviesto
- 250g cukraus
- 4 kiaušinių
- 750g varškės
- 125g manų kruopų
- 1 paketį vanilinio pudingo miltelių
- 2 šaukštelių kepimo miltelių
- Tarkuotos citrinos žievelės
- Truputį druskos

HOW TO MAKE IT:

Take butter first and leave it in a room temperature to get soft. Then stir it very well with a wooden spoon. Add sugar and stir well untill sugar melts. Add yellow parts of eggs (not whites) and stir well. Add grated lemon skin. Add a mixture of pudding powder, baking powder and semolina. Add curd and stir everything well. At the end mix the whites of the eggs (untill you get scum) and add it. Add a little bit of salt.

Take baking tray. Put baking paper in it or grease it with butter. Put all the mixture in it and bake for about an hour to get it dark brown.

Kaip pagaminti:

Paimkite sviestą ir palikite kambario temperatūroje, kad suminkštėtų. Gerai išsukite jį su mediniu šaukštu. Įdėkite cukraus ir maišykite, kol ištirps. Įdėkite kiaušinių trynius. Įdėkite tarkuotos citrinos žievelės. Įdėkite pudingo ir kepimo miltelius, sumaišytus su manų kruopomis. Dėkite varškę ir gerai viską išsukite. Pabaigoje įdėkite išplaktus baltymus ir truputį druskos.

Paimkite kepimo skardą. Iškllokite ją kepimo popieriumi arba ištepkite sviestu. Sukrėskite tešlą, išlyginkite paviršių ir kepkite valandą kol tamsiai pagels.

KŪČIUKAI

no English for that



Ingredients:

- 700g flour
- 20g yeast
- 50g poppyseeds
- 200g sugar
- 80g butter
- 1 glass of milk
- A bit of salt

Tešlai reikės:

- 700 g miltų,
- 20 g mielių,
- 50 g aguonų,
- 200 g cukraus,
- 80 g sviesto,
- stiklinės pieno,
- žiupsnelio druskos.

HOW TO MAKE IT:

Melt sugar in a warm milk. Take half of milk and put yeast in it, stir well. Melt butter. Mix everything with flour. Add poppyseeds and salt.

It is very important to knead the dough with hands very well. It will take 20 min.

Leave the dough in a warm place to uprise.

Then make long “dough sausages”, cut them into small pieces and bake in the oven.

Bake them for about 15 min.

Kaip pagaminti:

Piene reikia ištirpinti cukrų, su šiek tiek pieno sumaišyti mieles, išlydyti sviestą ir viską sumaišyti su miltais. Įdėti druskos, aguonų.

Labai svarbu gerai išminkyti visą tešlą, jei tai bus daroma rankomis, tam prireiks maždaug 20 min.

Tešlą palikti keliolikai minučių šiltoje vietoje, kad ji pakiltų.

Po to atskyrus dalimis jas gerai iškočioti, supjaustyti ir kepti kūčiukus.

Priklausomai nuo temperatūros, kūčiukus reikia kepti iki 15 min.