

UZ OGLĒM GATAVOTI ĒDIENI




AVOTS

Sastādījusi *Inta Kalniņa*
Lilijas Rimicānes
mākslinieciskais noformējums

ISBN 978-9934-534-55-3

- © I. Kalniņa, teksts, 2017
- © «SIA Izdevniecība Avots», 2017
- © L. Rimicāne, māksl. nof., 2017

IEVADAM

Grilēti ēdieni ir vieni no senākajiem, jo kopš sense-
niem laikiem cilvēki gatavojuši ēdienu uz oglēm.

19. gadsimta beigās ievērojamais franču rakstnieks
Aleksandrs Dimā, apceļojot Kaukāzu, rakstīja: „Nemiet
jēra gaļu (labāk fileju), sagrieziet to valrieksta lieluma
gabaliņos un uz ceturtdaļstundu lieciet traukā ar sī-
poliem, etiķi un bagātīgi apkaisiet ar sāli un pipariem.
Mazos gaļas gabaliņus uzveriet uz dzelzs vai koka ies-
miem un groziet tos virs oglēm, līdz gaļa izcepas. Jūs
redzēsiet, ka tā ir lieliska lieta: vismaz es neko labāku
neesmu ēdis savu ceļojumu laikā.”

Pasniedzot šašliku, nevajag galdā celt visdažādākos
ēdienus. Atcerieties – galvenā vieta šeit ir grilējumiem,
tos lieliski papildinās un garšu izcels uz oglēm gatavoti
dārzeni, svaigu dārzeņu salāti un dažādas mērces, za-
ļumi, sālījumi un marinējumi.

Nebaidieties eksperimentēt, veiksmi un labu apetīti!



LAI
DĀRZA SVĒTKI
IZDOTOS

GRILU VEIDI

Kādu grilu izvēlēties? Lai to noskaidrotu, vēlams atbildēt uz dažiem jautājumiem:

- ❖ vai grilam jābūt vieglam un ērti transportējamam;
- ❖ cik personām jūs parasti gatavojat grilētus ēdienus? Vajadzīga maza vai liela grilēšanas virsma;
- ❖ vai grilu jūs novietosit noteiktā vietā dārzā vai uz balkona? Tad noteicoši būs izmēri;
- ❖ vai grilam jābūt viegli tīrāmam? To veicina augstvērtīgs iekārtas materiāls, un tas, protams, ietekmēs arī cenu;
- ❖ vai grils ir pietiekami augsts un pie tā ērti strādāt, stāvot kājās? Iekārta domāta ilgstošai lietošanai vai tikai vienai sezonai;
- ❖ kā jūs kurināsiet? Vēlaties grilu ar kasti oglēm, briketēm vai kokoglēm? Varbūt tādu, kas tiek kurināts ar gāzi vai elektrību?

Kad šie pamatjautājumi ir noskaidroti, jūs varat izvēlēties starp atšķirīgajiem modeļiem: grilēšanas iekārtas ar vertikālām ogļu kastēm pārķ veselības apsvērumu dēļ. Grozos ievietotus grilējamus produktus karina sāniski pie ogļu trauka. Liekie tauki pil grilvannā, kas pildīta ar smiltīm vai ūdeni. Tādā veidā šie tauki nerada dūmus un veselībai kaitīgus izgarojumus. Grili ar vertikālajām ogļu kastēm ir arī neliela izmēra, tos kā «rokas

koferīti» var pat ņemt līdzī atvaļinājumā. Grozāmos iesmus lieliem cepešiem, putnu gaļai vai zivīm ražo tikai šim grilu paveidam.

Ir ļoti dažādi grili, pat ļoti atšķirīgi cits no cita. Ir grili ar vertikālām un horizontālām ogļu kastēm. Grilos ar vertikālām ogļu kastēm grilējamus produktus karina sāniski pie ogļu trauka. Liekie tauki pil grilvannā, kas pildīta ar smiltīm vai ūdeni. Tādējādi tauki nedeg, neveido dūmus un ir veselībai nekaitīgi. Grilam ar horizontāli novietotu ogļu kasti izvēles iespējas ir visplašākās. Dažāds ir konstrukcijas augstums, grilēšanas virsmas lielums un grila svars.

Jebkuras izvēles gadījumā jāpievērš uzmanība:

- ❖ vai ogļu traukam ir pietiekami daudz gaisa atveru un spraugu? Tās nepieciešamas pastāvīgai ogļu kvēlošanai;
- ❖ lai labi izdotos atšķirīgi cepamie produkti – maiga putnu gaļa vai steiks zemnieku gaumē –, nepieciešams novietot restes dažādos augstumos;
- ❖ visapkārt grilēšanas virsmai vajadzētu būt no tērauda plāksnes gatavotam vēja aizsargam – neaizmirstiet: dzirksteles lido!

Galda grils. Grilēšana uz ēdamistabas galda novietota grila ir jauka lieta – neatkarīgi no laikapstākļiem ārā vienmēr viss ir jūsu rīcībā un ir vienkārši izmantojams; piedevām šāds grils saista ar tā dažnedažādajām lietošanas iespējām.

Galda grilu ar viengabala grilēšanas plati pārdod ar dažāda veida virsmu virskārtām. Izšķirošā nozīme būs gaumei, arī naudas maciņa biezumam un piemērotam lielumam.

Grilēšanai nepieciešama augsta temperatūra, kuru galda grilam var radīt vienīgi ar gāzi vai elektrību.

Jēra gaļas šašliks IV

- ❖ 1 kg jēra gaļas
- ❖ 3 sīpoli
- ❖ 70 g lociņu
- ❖ 40 g pētersīļu, kinzas, piparmētras zaļumu
- ❖ 1 citrons
- ❖ malti melnie pipari
- ❖ sāls

Gaļu sagriež, pārkaisa ar pipariem, pievieno sīki sagrieztus sīpolus, samaisa un pāris stundu tur vēsumā.

Gaļu ver uz iesmiem, cep līdz gatavībai. Pasniedz ar zaļumiem, sīpolu gredzeniem un citronu. Piedevās var pasniegt grilētus dārzeņus.

Jēra gaļas šašliks V

- ❖ 1 kg jēra gaļas
- ❖ 4 sīpoli
- ❖ 30 g lociņu
- ❖ 4–5 tomāti
- ❖ 1 citrons
- ❖ 30 ml etiķa vai citronu sulas
- ❖ 2 ēdamkarotes sviesta
- ❖ malti melnie pipari
- ❖ sāls

Gaļu noskalo, atdala plēves, sagriež gabalos, liek emaljētā traukā, uzber piparus, pieliek sīki sagrieztus sīpolus, etiķi, visu samaisa un 5–6 stundas tur vēsā telpā.

Gaļu apsāla, ver uz iesmiem, cep, regulāri apgrozot iesmus.

Gatavu gaļu liek traukā un pārlej ar kausētu sviestu. Pasniedz ar tomātiem, sagriežtiem lociņiem un citrona gabaliņiem.

SATURA RĀDĪTĀJS

LAI DĀRZA SVĒTKI IZDOTOS	5
GRILU VEIDI	6
SAUDZĪGA GRILĒŠANA	12
GRILĒTA GAĻA	15
GRILĒTA JĒRA GAĻA	18
Jēra gaļas šašliks I	18
Jēra gaļas šašliks II	18
Jēra gaļas šašliks III	19
Jēra gaļas šašliks IV	20
Jēra gaļas šašliks V	20
Jēra gaļas šašliks armēņu gaumē I	21
Jēra gaļas šašliks armēņu gaumē II	21
Jēra gaļas šašliks armēņu gaumē III	22
Jēra gaļas šašliks armēņu gaumē IV	22
Jēra gaļas šašliks armēņu gaumē V	22
Šašliks arābu gaumē	23
Šašliks afrikāņu gaumē	24
Šašliks azerbaidžāņu gaumē I	24
Šašliks azerbaidžāņu gaumē II	25
Šašliks adigejiešu gaumē	25
Šašliks balkāniešu gaumē	26
Šašliks bulgāru gaumē I	27
Šašliks bulgāru gaumē II	27
Šašliks dagestāniešu gaumē	28
Šašliks grieķu gaumē ar piparmētru mērci	28

Šašliks gruzīnu gaumē I	29
Šašliks gruzīnu gaumē II	30
Šašliks gruzīnu gaumē III.....	30
Šašliks gruzīnu gaumē IV.....	31
Šašliks ar baklažāniem gruzīnu gaumē.....	32
Šašliks ar bārbelēm un zaļumiem gruzīnu gaumē.....	32
Šašliks indiešu gaumē.....	33
Šašliks kazahu gaumē.....	34
Šašliks turkmēņu gaumē	34
Šašliks turku gaumē.....	35
Šašliks turku gaumē ar jogurta mērci.....	35
Šašliks turku gaumē ar tkemali mērci	37
Šašliks turku gaumē ar degvīnu.....	37
Šašliks turku gaumē ar rīsiem	38
Šašliks turku gaumē ar baklažāniem I.....	39
Šašliks turku gaumē ar baklažāniem II	39
Šašliks uzbeku gaumē.....	40
Šašliks „Stepes”	41
Šašliks ar apelsīniem	41
Šašliks mednieku gaumē	42
Šašliks tūristu gaumē	42
Jēra gaļa uz grozāmā iesma.....	43
Pildīts jērs uz grozāmā iesma	44
Jēra gaļa uz grozāma iesma.....	44
Jēra gurna gabals uz grozāmā iesma	45
Ar šķiņķi pildīta jēra lāpstīņa	46
Jēra karbonāde I.....	47
Jēra karbonāde II	48
Ļuļa kebabs.....	48
Ļuļa kebabs ar riekstiem.....	49
Ļuļa kebabs ar žāvētām aprikozēm	49
Jēra gaļas „pirkstiņi”	50
Kebabs vīnogu lapās	50
Piena kebabs.....	51
Kebabs ar olām un tomātiem pannīnā.....	51

Kebabs ar olām I	52
Kebabs ar olām II.....	52
Kebabs ar Kaukāza plūmēm	52
Jēra gaļas un liellopu gaļas grildesas	53
GRILĒTA LIELLOPU GAĻA	54
Liellopu gaļas šašliks eļļas marinādē.....	54
Liellopu gaļas šašliks I.....	54
Liellopu gaļas šašliks II.....	55
Liellopu gaļas šašliks III	55
Liellopu gaļas šašliks IV	56
Liellopu gaļas šašliks tūristu gaumē.....	56
Pannā cepts šašliks	57
Šašliks ar kurdjuku.....	57
Lielā gabalā cepts šašliks	58
Liellopa filejas steiks	58
Šašliks ananasu marinādē	60
Liellopa gaļas karbonādes amerikāņu gaumē	60
Liellopu gaļas fileja ar kalvadosu	61
Šašliks balkāniešu gaumē.....	62
Šašliks baškīru gaumē.....	62
Šašliks indonēziešu gaumē	63
Šašliks gruzīnu gaumē.....	64
Šašliks kazahu gaumē.....	64
Šašliks uzbeku gaumē.....	65
Liellopu gaļas fileja degvīna marinādē ar trīs mērcēm (galda grilam vai karstakmenim).....	66
Teļa gaļas veltnīši (galda grilam vai karstakmenim)	67
Teļa gaļas šašliks I.....	68
Teļa gaļas šašliks II	68
Teļa gaļas karbonādes ar nūdeļu piedevu.....	69
Maltās gaļas steiks grieķu gaumē (galda grilam vai karstakmenim).....	70
Lielie burgeri	72

Liellopu (teļa) gaļas ļuļa kebabs	72
Liellopu gaļas desiņas.....	73
GRILĒTA CŪKGAĻA	74
Šašliks ar sīpoliem	74
Šašliks ar sēnēm.....	74
Šašliks ar tomātiem	75
Šašliks ar bumbieriem.....	76
Šašliks alus marinādē.....	76
Šašliks granātābolu (citronu) sulas marinādē.....	77
Šašliks kefīra marinādē I	77
Šašliks kefīra marinādē II	78
Šašliks tomātu sulas marinādē	78
Šašliks vīna marinādē	79
Asās cūkas ribiņas	80
Asais šašliks.....	80
Delikatešu šašliks	81
Šašliks mājas gaumē.....	82
Šašliks grieķu gaumē	82
Eksotiskais šašliks I	83
Eksotiskais šašliks II.....	83
Tītais cepetis.....	84
Cūkas stilbiņi alus garoziņā uz grozāmajiem iesmiem	85
Sivēns uz grozāmā iesma	86
Cūkgaļas un siera steiks	86
Kupāti.....	87
Trejāds šašliks banānu mērcē.....	88
Cūkgaļas un teļa gaļas šašliks asā mērcē	89
Cūkgaļas un teļa gaļas šašliks I	90
Cūkgaļas un teļa gaļas šašliks II.....	90
Malti cūkgaļas plācenīši taukplēvē ar kartupeļu iesmu.....	90
Ļuļa kebabs no gaļas asorti	92
Grilētas desiņas.....	93

GRILĒTA KAZAS GAĻA	94
Kazas gaļas šašliks I	94
Kazas gaļas šašliks II	94
Kazas gaļas šašliks III.....	95
Kazas gaļas šašliks IV	95
Kazas gaļas šašliks ar kartupeļiem.....	96
GRILĒTA PUTNU GAĻA	97
Vistas gaļas šašliks I	97
Vistas gaļas šašliks II	97
Vistas gaļas šašliks baltvīna marinādē	98
Vistas gaļas šašliks jogurta marinādē	98
Vistas gaļas šašliks kefīra marinādē.....	99
Vistas gaļas šašliks pistāciju marinādē	99
Vistas gaļas šašliks zemesriekstu marinādē I	100
Vistas gaļas šašliks zemesriekstu marinādē II	100
Vistas gaļas šašliks ar tomātiem un augļiem	100
Vistas gaļas šašliks ar ceptiem dārzeņiem	101
Vistas filejas steiks ar zemesriekstu mērci (galda grilam vai karstakmenim)	102
Saldskāba vistas fileja (rakletei vai karstakmenim)	103
Vistas gaļas šašliks ar skābo krējumu	104
Vistas gaļas šašliks vīna mērcē	104
Grilēti vistu stilbiņi I	105
Grilēti vistu stilbiņi II.....	106
Grilēti cāļu spārniņi I	106
Grilēti cāļu spārniņi II.....	106
Šašliks no vistas filejas	107
Cālis garšaugos	108
Pildīts cālis.....	108
Ļuļa kebabs I	109
Tītara gaļas šašliks I	109
Tītara gaļas šašliks II.....	110
Grilēta tītara fileja I.....	110

Grilēta tītara fileja II	111
Tītara gaļas šašliks ar āboliem	112
Tītara gaļas šašliks ar sieru (galda grilam vai karstakmenim)	112
Ļuļa kebabs no tītara gaļas.....	113
Šašliks no paipalām I	114
Paipalas ar valriekstu pildījumu.....	114

GRILĒTI MEDĪJUMI115

Meža cūkas šašliks ar citronu	116
Meža cūkas šašliks ar tomātiem	117
Meža cūkas šašliks ar vīnu.....	117
Pildīta meža cūkas gaļa	118
Ļuļa kebabs no meža cūkas gaļas.....	118
Brieža gaļas šašliks I.....	119
Brieža gaļas šašliks II	119
Zaķis uz grozāma iesma	120
Zaķa filejas šašliks	120
Zaķa aknu šašliks	121
Bebra gaļas šašliks	121
Uz grozāma iesma cepta meža irbe.....	122

GRILĒTI SUBPRODUKTI 123

JĒRA SUBPRODUKTI	125
Jēra aknu šašliks I.....	125
Jēra aknu šašliks II.....	125
Jēra aknu šašliks taukplēvē	126
Subproduktu šašliks I	126
Subproduktu šašliks II.....	127
Subproduktu šašliks III.....	127
Jēra nieru šašliks	128
Hasibs uz iesma	128

Jēra sēklinieku šašliks	129
Jēra sirds šašliks.....	129
CŪKAS SUBPRODUKTI.....	130
Cūku aknu šašliks ar sēnēm.....	130
Cūkas aknu šašliks ar speķi	130
Cūkas nieru šašliks.....	131
LIELLOPU SUBPRODUKTI	132
Teļa aknu šašliks I.....	132
Teļa aknu šašliks II	132
Aknu iesmiņi (galda grilam vai karstakmenim)	133
Liellopu aknu šašliks.....	134
Liellopu mēles šašliks	134
PUTNU SUBPRODUKTI	135
Vistas aknu šašliks.....	135
Vistas aknu un kūpinātas krūtiņas šašliks	135
Vistu mādziņu šašliks	136
Vistu mādziņu kebabs.....	136
GRILĒTAS ZIVIS	137
Iesmi ar lasi un divējādu sviestu	139
Laša filejas baltvīnā	140
Laša šašliks I.....	141
Laša šašliks II	141
Laša šašliks III	141
Foreles šašliks.....	142
Forele uz iesma	142
Foreles šašliks ar tomātiem	143
Stores šašliks I.....	143
Stores šašliks II.....	144
Stores šašliks III	144
Stores šašliks IV	145

Zandarta šašliks	145
Belugas (lielā store) šašliks I	146
Belugas šašliks II	146
Belugas šašliks III	146
Upes zivju šašliks	147
Līdakas šašliks	147
Zivju šašliks ar gurķiem	148
Zivju šašliks marinādē	148
Zivju šašliks krējumā	149
Skumbrijas šašliks	149
Karpas šašliks I	150
Karpas šašliks II	150
Karpas šašliks III	151
Karpas šašliks IV	151
Salaku šašliks	152
Uz režģa ceptas salakas vai reņģes	152
Uz režģa ceptas zivis	153
Zivju šašliks kokosriekstu mērcē	153
Zivju filejas šašliks I	154
Zivju filejas šašliks II	154
Zivju filejas šašliks III	155
Zivju filejas ar lociņu mērci (galda grilam vai karstakmenim)	155
Zivju filejas šašliks ar baklažāniem	156
Pildīti asari	156
Dažādu zivju grils ar vēzīšu sviestu	157
Zuša šašliks I	159
Zuša šašliks II	159
Jūras velšu šašliks	160
Garneļu šašliks I	160
Garneļu šašliks II	161
Karalisko garneļu un austeru šašliks	162
Milzu garneļvēži (rakletei vai kontaktgrilam)	162
Zandarta ļuļa kebabs	163

GRILĒTA SOJAS GAĻA	165
Šašliks ar baklažāniem.....	166
Šašliks zaļumu un ķiploku marinādē	167
Šašliks baltvīna etiķī.....	167
Šašliks ar ananasiem un olīvām.....	168
Šašliks zemesriekstu mērcē	169
Pikantais šašliks garšvielās	169
Šašliks gruzīnu gaumē.....	170
Šašliks ar artišokiem.....	170
Šašliks ar rozīnēm un aprikozēm	171
Šašliks ar sēnēm.....	172
Šašliks ar šampinjiem garšvielu mērcē	172
Šašliks ar tomātiem, baklažāniem un ķiplokiem.....	173
Šašliks baltvīnā	173
Aromātiskais šašliks.....	174
Šašliks ar apelsīniem un karija mērci.....	175
Šašliks ar ciedru riekstiem.....	175
GRILĒTI DĀRZEŅI, SĒNES UN AUGĻI	177
GRILĒTI DĀRZEŅI UN SĒNES	179
Uz oglēm cepti baklažāni	179
Uz oglēm cepti baklažāni ar kurdjuku	179
Uz oglēm cepti baklažāni ar sieru un tomātiem.....	180
Uz oglēm cepti baklažāni ar speķi	180
Uz oglēm cepti dārzeņi.....	181
Uz oglēm cepti kabači.....	182
Uz oglēm cepti kartupeļi	182
Uz oglēm cepti kartupeļi ar āboliem.....	183
Uz oglēm cepti kartupeļi brazīliešu gaumē	184
Uz oglēm cepti kartupeļi ar mērci.....	184
Uz oglēm cepts ķirbis.....	185
Uz oglēm cepti kartupeļi ar sēnēm	185
Uz oglēm cepta saldā paprika.....	186
Uz oglēm cepti tomāti.....	186

Uz oglēm ceptas sēnes	186
Dārzeņu iesmiņi (kontaktgrilam)	187
Dārzeņu saišķīši.....	188
Grilētas sēnes (rakletei vai kontaktgrilam)	188
Kartupeļu steiki (galda grilam vai karstakmenim)	189
Kukurūzas plācenīši (karstakmenim).....	190
Tomātu kārtojums.....	191
Uz oglēm cepti sīpoli	191
Cepts dārzeņu kebabs (cepeškrāsnij vai rakletei)	192
Ļuļa kebabs no kartupeļiem I	192
Ļuļa kebabs no kartupeļiem II	193
Sīpolu pannīna ar rīsiem (rakletei vai kontaktgrilam)	193
GRILĒTI AUGĻI.....	195
Uz oglēm cepti āboli I	195
Uz oglēm cepti āboli II.....	195
Uz oglēm cepta aiva	196
Uz oglēm ceptas kūkas	196
Augļu pannīna (rakletei)	196
Bumbieri sierā (rakletei)	197
Medus banāni (rakletei).....	198
Saldās zemeņu pannīnas (rakletei vai kontaktgrilam)	198
MARINĀDES, MĒRCES UN PIEDEVAS	201
MARINĀDES, GLAZŪRAS UN SKĀBMĒRCES.....	207
Garšaugu marināde.....	207
Sarkanvīna marināde	208
Sinepju marināde.....	208
Ābolu un ananasu glazūra	209
Apelsīnu glazūra	209

Sarkanā glazūra	210
Sinepju un medus glazūra.....	210
Āzijas skābmērce	210
Stiprā skābmērce	211
Skābpiena mērce.....	211
MĒRCES PIE GRILĒTAS GAĻAS	212
Baltā mērce	212
Brūnā mērce (pamatrecepte).....	212
Dzeltenā mērce	213
Eļļas mērce (pamatrecepte)	213
Krējuma mērce (pamatrecepte; siltā mērce).....	215
Krējuma mērce (pamatrecepte; aukstā mērce)	215
Majonēzes mērce	215
Sarkanā mērce (pamatrecepte)	216
Alus mērce.....	217
Anšovu mērce	218
Asā anšovu mērce.....	218
Apelsīnu mērce	218
Apelsīnu mērce ar mārrutkiem	219
Augļu un ogu mērce	219
Baltā mērce ar olām	220
Baltā mērce ar saldo krējumu	220
Bārbeļu mērce	221
Bazilika, riekstu un siera mērce.....	221
Bazilika un tomātu mērce.....	222
Biezā mērce.....	222
Biezpiena mērce I.....	222
Biezpiena mērce II	223
Brūkleņu mērce I	223
Brūkleņu mērce II.....	223
Brūkleņu mērce ar vīnu	224
Ērkšķogu mērce	224
Kazeņu mērce.....	224
Granātābolu sulas mērce	225

Koncentrētas granātābolu sulas mērce – naršarab	225
Granātābolu sulas mērce ar valriekstiem	226
Greipfrūtu mērce	226
Jāņogu mērce.....	226
Kizila mērce I	227
Kizila mērce II	227
Krējuma mērce ar mārrutkiem	228
Krējuma mērce ar sīpoliem	228
Krējuma mērce ar tomātiem.....	228
Krējuma mērce ar zaļumiem.....	229
Ķiploku mērce I	229
Ķiploku mērce II	229
Madeiras mērce.....	230
Mendeļu mērce ar trausliem itāļu cepumiem (grisini) vai dāržeņiem.....	230
Melnplūmju mērce ar vīnu.....	231
Mērce arābu gaumē.....	231
Mērce franču gaumē I	232
Mērce franču gaumē II.....	232
Mērce franču gaumē III.....	233
Mērce krievu gaumē	233
Mērce medījumu gaļai	234
Mērce ar melnplūmēm.....	234
Mērce ar pētersīļu zaļumiem	234
Mērce ar saldo papriku (turku virtuve).....	235
Mērce ar sīpoliem un korniņoniem	235
Mērce tatāru gaumē	236
Piena mērce ar sīpoliem.....	236
Papajas mērce.....	237
Piparmētru mērce.....	237
Plūmju mērce I.....	238
Plūmju mērce II.....	238
Putotā mērce.....	238
Sacivi mērce.....	239

Sakņu mērce	239
Saldskābā mērce	240
Saldskābā mērce ar vistas buljonu	240
Sarkanvīna mērce I.....	241
Sarkanvīna mērce II.....	241
Sēņu mērce	241
Sēņu mērce ar vīnu.....	242
Siera mērce	242
Sinepju mērce.....	242
Sīpolu mērce.....	243
Pikantā sinepju mērce.....	243
Asā sīpolu mērce	244
Tkemali mērce I	244
Tkemali mērce II.....	245
Tomātu mērce I	245
Tomātu mērce II.....	246
Tomātu sulas mērce I	246
Tomātu sulas mērce II.....	246
Tomātu un valriekstu mērce	247
Valriekstu mērce	247
MĒRCES PIE GRILĒTĀM ZIVĪM	248
Baltā mērce (pamatrecepte).....	248
Tomātu mērce (pamatrecepte)	248
Ābolu putas.....	249
Bešamelmērce.....	249
Citronu mērce	249
Čili mērce.....	250
Garneļu krēms.....	250
Garneļvēžu mērce.....	251
Granātābolu sulas mērce	252
Kaperu un tunča mērce.....	252
Kaviāra putas	252
Ķiršu mērce	253
Paprikas mērce.....	253

Piena mērce ar sēnēm	254
Piena mērce ar sieru	254
Remulādes mērce.....	254
Tomātu mērce I	255
Tomātu mērce II.....	255
Tomātu mērce III.....	256
Sacideli mērce	256
Vīna mērce I	256
Vīna mērce II.....	257
Zaļā mērce I.....	257
Zaļā mērce II.....	257
Zaļā mērce III	258
MĒRCES PIE GRILĒTIEM DĀRŽENIEM	259
Biezpiena mērce I.....	259
Biezpiena mērce II	259
Biezpiena mērce ar tomātu biezeni	260
Biezpiena mērce ar zaļumiem.....	260
Citronu mērce	260
Krējuma mērce ar āboliem un mārrutkiem.....	261
Ķiploku mērce I	261
Ķiploku mērce II	261
Pikantā mērce.....	262
Pikantā mērce ar sēnēm	262
Sēņu mērce	262
Sēņu mērce ar tomātiem	263
Valriekstu mērce I.....	263
Valriekstu mērce II	264
Vinegreta mērce	264
MĒRCES PIE GRILĒTIEM DĀRŽENIEM	
UN AUGĻIEM.....	265
Aprikožu mērce	265
Baltvīna mērce.....	265
Biezpiena mērce ar redīsiem	266

Dateļu mērce	266
Medus mērce	266
Persiku čatnijs	267
Puravu krējums.....	267
Šokolādes mērce	268
Žāvētu aprikožu mērce.....	268
PIEDEVAS PIE GRILĒJUMIEM	269
Franču maize ar ķiplokiem.....	269
Sāļie krekeri ar siera salātiem	269
Dārzeņu iesmiņi.....	270
Augļu iesmiņi.....	270
Kraukšķīgie kumosīņi.....	271
Rīsu kotletes (rakletei vai kontaktgrilam)	271
Siera gardums (rakletei vai kontaktgrilam)	272
Siera un desas pannaņas trīs veidos (rakletei).....	273
Sarkano sīpolu sautējums.....	274
Sīpoli ar krējumu	274
Floridas salāti	275
Lapu salāti ar anšovu mērci	276
Rīsu salāti ar augļiem.....	276
Sīpolu un ananasu salāti.....	277
Valdorfa salāti	277
Silti zaļie salāti	278
Marinētas ērkšķogas	278
Marinēti bumbieri.....	279
Marinētas plūmes	279
Marinētas pupiņu pākstis.....	280
Marinēti tomāti	280