

## ĮVADAS

Kodėl parašiau šią knygą ..... xi

**PRADĖKIME**

Įvairūs kepmo ant grotelių būdai ..... 6

Kepimas anglių kepsninėje ..... 8

Kepimas dujinėje kepsninėje ..... 15

Karščio reguliavimas ..... 19

Kitos kepsninės ..... 22

Dar keli patarimai ..... 26

Svarbiausi prieskoniai,  
pagardai ir pasiruošimas ..... 28**JAUTIENA IR VERŠIENA**Kaip iškepti puikius šonkauliukus  
KARIJOS DŪMUOSE KEPTI  
ŠONKAULIUKAI ..... 32Kaip iškepti įdarytą šonkaulinės  
mėsos kepsnį  
ISPANIŠKOMIS DEŠRELĖMIS  
IR SŪRIU ĮDARYTAS KEPSNYS ..... 37Kaip išrūkyti krūtininę  
LIESA TEKSASIETIŠKA KRŪTININĖ ..... 42Kaip iškepti visą jautienos išpjovą  
JAUTIENOS IŠPJOVA SU ŽOLELIŲ  
PLUTELE ..... 46Kaip pagaminti argentinietišką kepsnį  
ARGENTINIETIŠKAS KEPSNYS SU  
TRIJŲ ŽOLELIŲ ČIMIČIURIU ..... 51Kaip iškepti Porterhauzo didkepsnį  
TOSKANIETIŠKAS PORTERHAUZO  
DIDKEPSNIS ..... 56Kaip iškepti nugarinės su kaulu didkepsnį  
PRAGARO LIEPSNŲ KEPSNYS ..... 60Kaip iškepti nugarinės filė didkepsnį  
NUGARINĖS DIDKEPSNIS SU  
PELETRŪNŲ SVIESTU ..... 63Kaip iškepti išpjovos kepsnelius  
KADAGIAIS KVEPIANTYS IŠPJOVOS  
KEPSNELIAI ..... 66Kaip iškepti Londono kepsnį  
LONDONO KEPSNYS SU IMBIERIAIS  
IR SOJŲ PADAŽU ..... 70**TURINYS**Kaip įdaryti ir iškepti papildvės  
stormenos vyniotinį  
KLASIKINĖ MATAMBRĖ ..... 73Kaip pasigaminti jautienos vėrinukų  
CITRINŽOLĖMIS PAGARDINTI  
JAUTIENOS VĒRINUKAI ..... 78Kaip pasidaryti keptos jautienos salotų  
AZIJETIŠKOS KEPTOS JAUTIENOS  
SALOTOS ..... 82Kaip pasigaminti jautienos fachitų  
JAUTIENOS FACHITOS ..... 86Kaip iškepti skersai supjaustytus  
šonkauliukus  
ARGENTINIETIŠKI ŠONKAULIUKŲ  
KEPSNIAI ..... 91Kaip rūkyti jautienos šonkaulius  
MEMFIO JAUTIENOS ŠONKAULIUKAI ..... 94Kaip iškepti tobulą mėsainį  
MĒSAINIAI SU ŽOLELIŲ SVIESTU ..... 98Kaip iškepti veršienos muštinius  
MARINUOTI VERŠIENOS MUŠTINIAI ..... 102**KIAULIENA IR DEŠRELĖS**Kaip pagaminti plėšytą kiaulieną  
PLĒŠYTA ŠIAURĖS KAROLINOS  
KIAULIENA ..... 106Kaip pagaminti jamaikietišką kiaulieną  
JAMAIKIETIŠKA KIAULIENA ..... 111Kaip iškepti įdarytą kiaulienos nugarinę  
KIAULIENOS NUGARINĖ SU  
TAPENADA ..... 117Kaip iškepti kiaulienos išpjovą  
MOJO MARINUOTA KIAULIENOS  
IŠPJOVA ..... 122Kaip pasūdyti ir iškepti kiaulienos pjausnius  
BURBONE SŪDYTI KIAULIENOS  
PJAUSNIAI ..... 127Kaip kepti įdarytus kiaulienos  
pjausnius  
KEPTI KIAULIENOS PJAUSNIAI  
CALZONES ..... 131

Kaip išrūkyti šonkaulius SALSVI DŪMO SKONIO KANZAS SIČIO ŠONKAULIAI . . . . .	135	Kaip iškepti ėrienos nugarinės pjausnius SIČUANO PIPIRAIŠ PAGARDINTI ĖRIENOS NUGARINĖS PJAUSNIAI . . . . .	178
Kaip ant netiesioginės ugnies iškepti mažuosius šonkauliukus AZIJETIŠKI AROMATINGI ŠONKAULIUKAI . . . . .	140	Kaip iškepti indiškus ėriuko šonkaulių pjausnius INDIŠKI ĖRIENOS PJAUSNIAI . . . . .	182
Kaip iškepti šonkaulius ant sukamojo iešmo ANT IEŠMO KEPTI MAŽIEJI ŠONKAULIUKAI . . . . .	144	Kaip iškepti šašlykus ŠAŠLYKAI SU ŠAFRANAIŠ IR CITRINOMIS . . . . .	186
Kaip kepsninėje iškepti dešreles ALUJE TROŠKINTOS KEPTOS DEŠRELĖS . . . . .	148	Kaip iškepti maltos ėrienos kebabus MALTOS ĖRIENOS KEBABAI . . . . .	190
Kaip išsikepti dešrainių DEŠRAINIAI . . . . .	151	Kaip iškepti visą ėriuką ANT IEŠMO KEPTAS ĖRIUKAS . . . . .	195
Kaip iškepti paršelij KEPSNINĖJE KEPTAS PARŠIUKAS . . . . .	154		
<b>ĖRIENA</b>		<b>VIŠTIENA IR KITA</b>	
Kaip iškepti ėriuko kulšį PROVANSIETIŠKA ĖRIUKO KULŠIS . . . . .	160	Kaip ant netiesioginės ugnies iškepti vištą CITRININĖ ČESNAKINĖ VIŠTA . . . . .	202
Kaip iškepti išskleistą ėriuko kulšį ĖRIUKO KULŠIS SU SEZAMAIS IR IMBIERAIŠ . . . . .	164	Kaip iškepti vištą II KVAPIU SVIESTU PO ODELE PAGARDINTA VIŠTA . . . . .	207
Kaip ant tiesioginės ugnies iškepti ėriuko šonkaulius MARAKEŠO ĖRIUKO ŠONKAULIAI . . . . .	169	Kaip vištą iškepti ant iešmo VIŠTA SU SEZAMAIS IR PENKIŲ PRIESKONIŲ MIŠINIŲ . . . . .	211
Kaip ant netiesioginės ugnies iškepti ėriuko šonkaulius ĖRIUKO ŠONKAULIAI SU GARSTYČIŲ PLUTELE . . . . .	174	Kaip vištą iškepti ant alaus skardinės VIENINTELĖ IR NEPAKARTOJAMA VIŠTA ANT SKARDINĖS ALAUS . . . . .	216
		Kaip iškepti iš nugaros išskleistą vištą IŠSKLEISTA VIŠTA SU GRAIKINIŲ RIEŠUTŲ, KRAPŲ IR BAZILIKŲ PESTU . . . . .	220
		Kaip iškepti pusę vištos SENA GERA KEPSNINĖJE KEPTA AMERIKIETIŠKA VIŠTA . . . . .	225
		Kaip iškepti vištienos gabalėlius SU ŠAFRANU KEPTA VIŠTIENA . . . . .	230
		Kaip iškepti sūdytas vištų krūtinėles KEPTOS SŪDYTOS VIŠTŲ KRŪTINĖLĖS . . . . .	236
		Kaip iškepti įdarytas vištų krūtinėles KEPTOS ĮDARYTOS VIŠTOS KRŪTINĖLĖS . . . . .	239
		Kaip vištų krūtinėles iškepti po plytomis PO PLYTOMIS KEPTA VIŠTIENA . . . . .	244
		Kaip iškepti vištų sparnelius RYTVAKARIŲ BAFALO SPARNELIAI . . . . .	247



Kaip pasigaminti jakitorių JAKITORIAI .....	250
Kaip pasigaminti vištienos vėrinukų VIŠTIENOS VĒRINUKAI .....	254
Kaip išrūkyti kalakutą RŪKYTAS LUIZIANOS PRANCŪZŲ KALAKUTAS .....	258
Kaip iškepti kalakuto krūtinėlę KALAKUTO KRŪTINĖLĖ .....	262
Kaip ant iešmo iškepti antią ANT IEŠMO KEPTA ANTIS SU KINIŠKAIS PAGARDAIS .....	266
Kaip ant iešmo išsikepti viščiukų ŽOLELĖMIS IR GARSTYČIOMIS PAGARDINTI VIŠČIUKAI .....	271
Kaip išsikepti putpelių KEPTOS PUTPELĖS SU KRIAUSĖMIS IR KEDRINIŲ PINIJŲ SALOTOMIS .....	276

## ŽUVIS

Kaip iškepti didelę žuvį LAŠIŠA SU CITRINOMIS IR KRAPAIS .....	282
Kaip kepti nedideles žuvelės INDĖNIŠKI LYNAI .....	286
Kaip iškepti žuvį su odele LAŠIŠA SU GARSTYČIŲ GLAJUMI .....	291
Kaip iškepti žuvies filė ČESNAKINIS OTAS .....	295
Kaip iškepti žuvies didkepsnius TUNAS SU BAZILIKAIS IR GRAŽGARSČIŲ SALOTOMIS .....	300
Kaip iškepti žuvį lapuose MELSVASIS EŠERYS BANANŲ LAPUOSE .....	304
Kaip žuvį išrūkyti RŪKYTA LAŠIŠA SU ROMU .....	309

## KIAUKUTINIAI

Kaip iškepti krevetes BRAZILIŠKI KOKOSINIŲ KREVEČIŲ VĒRINUKAI .....	316
Kaip iškepti krevetes su kiaukutais NAUJOJO ORLEANO KREVEČIŲ KEPSNELIAI .....	321

Du būdai, kaip krevetes iškepti ant pagaliukų KREVEČIŲ VĒRINUKAI SU ROMO GLAJUMI .....	325
Du būdai, kaip iškepti omara KEPTAS OMARAS .....	330
Kaip iškepti langustų uodegėles LANGUSTAI SU KALENDRŲ LAPELIAIS IR ŽALIOSIOMIS CITRINOMIS .....	335
Kaip iškepti minkštakiaučius krabus MINKŠTAKIAUČIAI KRABAI SU TOTORIŠKU PELETRŪNŲ SVIESTU .....	339
Kaip iškepti šukutes ant rozmarinų šakelių ANT ROZMARINŲ ŠAKELIŲ KEPTOS ŠUKUTĖS .....	343
Kaip iškepti austres AUSTRĖS, PATIEKTOS SU PLAKTA GRIETINĖLE, GARDINTA VASABIAIS ..	346
Kaip iškepti moliuskus ir midijas KIAUKUTINIAI SU SEZAMŲ IR KALENDRŲ SVIESTU .....	349

## DARŽOVĖS IR NE TIK

Kaip iškepti smidrus KEPTI SMIDRAI SU SEZAMAIS .....	354
Kaip iškepti kopūstą KEPTAS KOPŪSTAS .....	357
Kaip iškepti kukurūzus KEPTI KUKURŪZAI .....	361
Kaip iškepti baklažanus KEPTŲ BAKLAŽANŲ DAŽINYS .....	364
Kaip iškepti baklažanų griežinėlius BAKLAŽANŲ GRIEŽINĖLIAI SU KAPRIO SALOTOMIS .....	367
Kaip iškepti salotas SALOTOS SU VENECIJETIŠKU SALDŽIARŪGŠČIU PADAŽU .....	370
Kaip iškepti grybus MEKSIKIJETIŠKAS KEPTŲ GRYBŲ MIŠINYS .....	373
Kaip iškepti pievagrybius PIEVAGRYBIAI SU ČESNAKAIŠ, PAR- MEZANU IR KEDRINĖMIS PINIJOMIS ...	376



Kaip kepti svogūnus ir česnakus  
KEPTŲ SVOGŪNŲ ĮVAIROVĖ . . . . . **380**

Kaip kepti paprikas  
KEPTŲ PAPRIKŲ SALOTOS . . . . . **383**

Kaip išrūkyti bulves  
DŪMUOSE KEPTOS BULVĖS . . . . . **387**

Kaip pelenuose iškepti batatus  
PELENUOSE KEPTI BATATAI  
SU KLEVŲ IR CINAMONO SVIESTU. . . . . **390**

Kaip iškepti pomidorus  
KEPTI ČESNAKINIAI POMIDORAI. . . . . **393**

Kaip iškepti cukinijas ir  
geltonuosius moliūgus  
CUKINIJOS IR GELTONIEJI MOLIŪGAI  
SU GRAIKIŠKAIS PRIESKONIAIS. . . . . **397**

Kaip kepti folijos maišeliuose  
RYTIETIŠKOS PAGARDINTOS DARŽOVĖS,  
KEPTOS FOLIJOS MAIŠELIUOSE . . . . . **400**

Kaip iškepti kesadilijas  
ANT GROTELIŲ KEPTOS KESADILIJOS . . **405**

Kaip iškepti picą  
KEPSNINĖJE KEPTA PICA. . . . . **408**

Kaip iškepti sojų varškę  
SOJŲ VARŠKĖ SU MANDARINŲ  
TERJAKIU . . . . . **414**

Kaip iškepti duoną su česnakais  
KEPTA DUONA SU ČESNAKAIŠ,  
PETRAŽOLĖMIS IR SŪRIU . . . . . **418**

## DESERTAI

Kaip iškepti ananasus ir kitus vaisius  
KEPTI KOKOSINIAI ANANASŲ ŽIEDAI . . **424**

Kaip iškepti kriaušes ir kitus vaisius  
DŪMYTOS KRIAUŠĖS . . . . . **428**

Kaip iškepti karamelinį kremą  
KARAMELINIS KREMAS  
SU PAPRIKOMIS . . . . . **432**

Kaip pasigaminti zefyrainių  
ZEFYRAINIAI SU TRAPIOS TEŠLOS  
SAUSAINIAIS . . . . . **436**

## PRIESKONIŲ MIŠINIAI, PADAŽAI IR PAGARDAI

Kaip pasigaminti prieskonių mišinių  
PAGRINDINIS BARBEKIU PRIESKONIŲ MIŠINYS  
■ PAGRINDINIS ŽUVŲ SŪRYMAS ■ KADŽUNO  
(CAJUN) PRIESKONIŲ MIŠINYS ■ KINIŠKAS  
PENKIŲ PRIESKONIŲ MIŠINYS ■ JAVOS  
PRIESKONIŲ MIŠINYS ■ VIDURŽEMIO JŪROS  
REGIONO ŽOLELIŲ MIŠINYS ■ PIPIRINIS MUČO  
MAČO MIŠINYS ■ SEZAMŲ PRIESKONIAI ■  
TEKSASO AITRIŲJŲ PAPRIKŲ MIŠINYS . . . **440**

Kaip pasigaminti pavilgų  
PAGRINDINIS BARBEKIU PAVILGAS. . . . . **445**

Kaip gaminti barbekiu padažus  
PAGRINDINIS BARBEKIU PAVILGAS ■  
BARBEKIU PADAŽAS HOISIN ■ GARSTYČIŲ  
PADAŽAS ■ ŠIAURĖS KAROLINOS ACTO  
PADAŽAS . . . . . **446**

Kaip pagaminti pagardintą sviestą  
PELETRŪNŲ SVIESTAS ■ ČESNAKINIS  
ŽOLELIŲ SVIESTAS ■ SVIESTAS SU KEPTU  
ČESNAKU . . . . . **449**

Padažai ir pagardai  
BERNO MAJONEZAS ■ GORGONCOLOS PADAŽAS  
■ BALTASIS BARBEKIU PADAŽAS ■ GARSTYČIŲ  
PADAŽAS ■ GARSTYČIŲ IR KRAPŲ PADAŽAS ■  
PLAKTA GRIETINĖLĖ SU VASABIAIS ■ KRIENŲ  
PADAŽAS SU ŽOLELĖMIS ■ AZIJETIŠKAS ŽEMĖS  
RIEŠUTŲ PADAŽAS ■ KRIAUŠIŲ DAŽINYS ■  
VIETNAMIETIŠKAS DAŽINYS ■ TRIJŲ ŽOLELIŲ  
ČIMIČIURIS ■ PICO DE GALLO ■ POMIDORŲ IR  
PAPRIKŲ SALOTOS ■ SALSA VERDE ■ MANGŲ  
PAGARDAS ■ INDIŠKAS KALENDRŲ PADAŽAS ■  
AGURKŲ SALOTOS ■  
SVOGŪNĖLIŲ MARMEĻADAS . . . . . **452**

Matų lentelės . . . . . **462**

## KEPSNINĖS IR JŲ REIKMENYS

Kepsninės . . . . . **464**

Kepsninių įrankiai. . . . . **472**

Degikliai, prakuras, kuras  
ir rūkomosios medžiagos . . . . . **478**





Įvairūs kepimo ant grotelių būdai ..... 6



Kepimas anglių kepsninėje..... 8



Kepimas dujinėje kepsninėje..... 15



Karščio reguliavimas..... 19



Kitos kepsninės ..... 22



Dar keli patarimai... 26



Svarbiausi prieskoniai, pagardai ir pasirusimas..... 28

# PRADĖKIME

**K**epimas ant ugnies geriausiai išryškina maisto skonį: jautienos skalsumą, sūrsvą jūrų gėrybių sultingumą, natūralų daržovių saldumą. Dūmai ir anglys, be kurių neapsieinama kepat, suteikia papildomą prieskonį, kurio neišgausi jokių kitu būdu gamindamas maistą.

Turbūt todėl kepti ant ugnies taip populiariu. Smalsumą kursto ir naujoviškos kepsninės, išmoningi įrankiai bei neblėstantis troškimas išgauti neįprastą skonį. Kepti ant ugnies – sveika ir įspūdinga; kepsninė it magnetas traukia pramogaujančius žmones. Parodykite man vyrą ar moterį, kuris gerai jaučiasi prie kepsninės, ir pasakysiu, kas jis: daug matęs renginių organizatorius, įgudęs šeimininkas arba virėjas, gebantis ir pats pasilepinti, ir svečius palepinti.

Šios knygos tikslas – leisti gerai pasijusti kepat maistą kepsninėje. Toliau sužinosite, kaip saugiai uždegti ugnį – jei lydės sėkmė, gal net iš karto. Išmoksitė reguliuoti anglių, malčių ar dujų liepsną, kad ji būtų vienodas, patikimas šilumos šaltinis. Susipažinsitė su pradmenimis: kepimu ant tiesioginės ir netiesioginės ugnies, įvairiais gaminimo būdais, kaip antai

rūkymas, kepimas ant sukamojo ieško ir kepimas pelenuose. Dar sužinositė apie įvairias kepsnines, jų priedus, kūrą, prieskonius ir jų mišinius, kad kaskart kuo puikiau iškeptumėtė ar išrūkytumėtė maistą.

## Aplinka

**D**auguma amerikiečių šį bei tą išmano apie kepsnines ir kepinimą (Barbekiu gamintojų asociacijos duomenimis, 85 procentai amerikiečių šeimų turi kepsnines ir jas užkuria daugiau nei 3 milijardus kartų per metus). Bet visi kadaise žengė pirmą žingsnį, tad akimirka įsivaizduokitė, kad niekada nekepetė kepsninėje ir jos net neturite.

Kepsninių būna įvairiausio dydžio, pavidalo, stiliaus ir kainų. Bet prieš rinkdamiesi turite prisiminti, kokie jūsų kepimo įpročiai. Ar dažniausiai kepatė tik sau ir partneriui, ar kulinaro



*Prieš pradėdamas kepti patikrinu, ar kepsninė stovi ant lygaus pagrindo, ar kuras ir visi indai, kurių reikės, po ranka.*

menu mėgstate dalytis su gausiu draugų būriu? Tai jums padės apsispręsti, kokio dydžio kepsninę pirkti. Kaip ir tai, ar esate linkęs nuolat kepti tuos pačius tris patiekalus, ar trokštate nuotykių? (Tikiuosi, perskaitę šią knygą į juos leisitės!) Patys spręskite, pirkti paprastą kepsninę ar su visokiausiais priedais. Gal siekiate patogumo ir rezultatas jums svarbesnis už veiksmą? O gal kepimo ant ugnies nuotykis jus žavi kaip tikslas? (Ir ar jums patinka naujovės?) Tai padės priimti svarbiausią jauno kepečio sprendimą: pirkti dujinę ar anglių kepsninę.

Norėčiau duoti patarimą: jei mėgstate techniką, vargu ar patirsite didesnę džiaugsmą nei surinkdamas iš dėžės išimtą kepsninę.

Bet jei esate atgrubnagis, daugumoje parduotuvių kepsninę jums surinks už nedidelį mokestį.

## Tinkamiausia vieta

**S**urinkę kepsninę turėsite nuspręsti, kur ją statyti. Protinga būtų rinktis vidinį kiemelį ar terasą – geriausia netoli virtuvės durų. (Diduma pasiruošimo darbų vyks virtuvėje, ten rasite ir teptuką ar kepsnių padažo buteliuką, kuriuos užmiršote pasiimti.)

Kepsninė skleidžia stiprų karštį, todėl ją reikėtų statyti už kelių žingsnių nuo namo (ypač dengto skiedromis), gėlių ir krūmų. Reguluoti karštį ir dūmus bus lengviau,

jei pasirinksite užuovėją. (Vis dėlto visuotinis dėsnius teigia, kad dūmai vis tiek pūs į veidą, kad ir kur pastatytumėte kepsninę.)

Kepsninė turi tvirtai stovėti ant lygaus pagrindo – net jei parinkote jai vietą ant vejos vidiniame kieme. Statydami kepsninę medinėje terasoje atminkite, kad iš jos gali lakstyti kibirkštys ir karšti pelenai (o nuo dujinės kepsninės laša riebalai). Po kepsnine pakiškite didelį, sunkų metalo lakštą arba apsauginį skydą; tokius gamina *DiversiTech* (žr. p. 474). Niekada nekurkite kepsninės name, garaže ar automobilio pastogėje. Kepsninė skleidžia anglies monoksidą, o jis nuodingas. Todėl nederėtų kepti po pinučių stogu ar po medžiu žemai nusvirusiomis šakomis.

Šalia kepsninės pravartu turėti staliuką ar spintelę (iš patirties pasakysiu, kad kepant visada trūksta stalviršio ploto). Kepant praverčia lauko kriauklė, laistymo žarna ar dubuo vandens rankoms nusiplauti. Nusileidus saulei svarbu ir geras šviesos šaltinis. Kitaip sunku išžiūrėti, ar maistas iškepęs, ar žalias, ar nepataisomai sudegęs. Pasistenkite kepsninę pastatyti šviesiausioje kiemo vietoje arba nepagalėkite pinigų kepsninės prožektoriumi (žr. p. 474). Netoliese turėtų būti elektros lizdas, į kurį galima būtų įkišti lempos ar sukamojo ieško laido kištuką.

Barbekiu epidemijai apėmus šalį paprastas kiemo kepsnines pakeitė įmantrios virtuvėlės su įmontuotomis kriauklėmis ir šaldytuvais. Pastaruosiuose šaltai laikoma mėsa ir gėrimai, bet galite naudoti ir didelę šaltdėžę su ledais. Galbūt

panorēsīte īsīgyti porā dīdēliū naujū plastīkīnīū šīukšlīū dēžīū su sandarīais dangčīais anglīms, drožlēm̄s ir netgī kepsnīnīū priedams laikyti (aš šīuo metu jū turīu trīs). Šaltđēze dīdelīam kiekiui mēsos ar netgī visam ēriukui arba lašīšai laikyti galīma paverstī ir švarū šīukšlīū kibīrā – paprasčīausīai pridēkite ī jī ledo.



padūkēs keturmetīs ar aukšīnis retriiverīs apverstū degančīā kepsnīnē. Jei anglīms uždēgtī naudojatē degū skystī (p. 8 pateīksīu puīkīū žībalo alternatīvū), jo indā laikykīte toli nuo ugnīs.

Pagalvokīte ir apie tai, kā vilkēsīte – kalbu ne vien apie virējo prijuostē. Visada avēkite uždarus batus, ne sandalus, kad ant kojū neužlašētū riebalū ar neužkrīstū žarijū. Jei jūsū plaukai ilgī, gerīausīa juos susīrīštī ant sprando. Jei kepatē dienā, užsīdēkite skrybēlē ir pasītepkīte kremu nuo saulēs, kad nenudegtumēte. Nedraudžīu vilkēti marškinēliū ir šortū (juk tai šventē), tik norīu primīntī, kad dauguma mano pažīstamū – rimtū kepsnīnīū meistrū – vilki marškīnīus ilgomīs rankovēmīs ir mūvi ilgas kelnes, kad apsīsaugotū nuo karščīo ir žīežīrbū. Po ranka reīkētū turēti storas barbēkiu pīrštīnes ar puodkēlē. Be abejo, prijuostē padēs nesīteptī. Jei norīte atrodyti kaip profesionalas, prijuostē užsīrīskīte ant liemēns, o viršutīnē daļī užlenkīte vidun (profesionalūs virējai nejuosī prijuosčīū su viršutīne daļīmi). Už prijuostēs raištēliū mēgstū užsīkīštī porā švarīū virtuvīnīū rankšluostēliū – jais nūsīšluostāi rankas ir nuvalāi tai, kā pritaškāi.

## Svarbīos pastabos apie saugumā

Žīnoma, svarbīausīa *nieku gyvu* nepalikti degančīos kepsnīnēs be priēžīūros. Antra pagal svarbumā taisyklē – turēti po ranka miltēlinī gesīntuvā (žr. p. 472). Patīkrīnkīte, ar jīs pilnas, ar veīkīa (paprasytā tai padarytū ir vietos ugnīagesīū tarnyba), ir pasīmokykīte juo naudotīs. Dar praverstū kibīras smēlio (užpīltī ant ugnīs, jei užsīdēgtū žēmē) ir dēžutē rupīos druskos (užbertī ant degančīū riebalū kepsnīnēje). Išjungdami dujīnē kepsnīnē užsukīte ir balionā, ir degīklī. Pradēdami sezonā neužmirškīte trumpū ugnīagesīū pratybū. Tīkiuosī, jums tū žīnīū niekadā neprīreīks, bet gerīau apsīdraustī.

Dar norēčīau tartī keletā žodžīū, ko neturētū būti priē kepsnīnēs. Į šī trumpā sārāšā ītrauktī maži vaīkai, gvūnēliāi ir degīos medžiagos. Juk nenorīte, kad

tus, kuriuos prīvalotē turēti šalīa kepsnīnēs priē pradēdami keptī.

Į īprastā kepsnīnēs reīkmenū rīnkīnī įeīna kuras (anglys arba propanas ir mirktyos skīedros); īrankīai (teptukas, žnyplēs, mentelē, šepetys, pīrštīnēs arba puodkēlē, pjaustymo lentelē ir peīliāi, servīravīmo lēkštēs); produktāi (druska, pīpirāi ir pīreskonīāi butēliukuosē; skystīs kepsnīams šlaksītytī ir sviestas; padažāi dubēnliuose ar puršīkīkliuose ir, žīnoma, kepamas maīstas – jei reīkīa, ant ledo). Galbūt panorēsīte dubēns ar kibīro su mīluotū vandenīu rānkoms nūsīplautī.

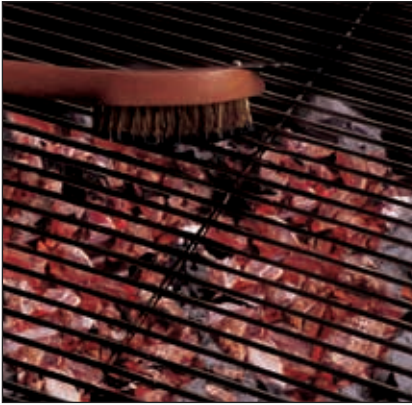
## Žodīs apie švarā

Vīena mano pažīstama leīdēja (pagarba jai) kepsnīnēs groteles šveīčīa vīelinēmīs kempīnēlēmīs, kol īma blīzgētī kaip sīdabras. Kīek teko matytī kelīaujant ir skaitant paskaitas apie barbēkiu, dažnas žmogēnas maīstā rūko tokīoje riebalīs ir suodžīais apskretusīoje rūkykloje, kad net stebīuosī, kaip jo nenubaudžīa sveīkatos priēžīūros tarnyba.

## Viskas po ranka

Jei jau prakalbomē apie vyriāusīuosīus virējus, tai pāmīnēsīu svarbīausīus reīkmenīs ir produk-





*Pridegusį maistą nuo karštų grotelių nuvalysite kepsninės šepečiu.*

Taigi kokio švarumo turėtų būti kepsninė? Siūlyčiau rinktis aukso vidurį.

**GROTELĖS** – kepsninės dalis, tiesiogiai besiliečianti su maistu, tad jos turėtų būti švarios. Laimė, tai visai paprasta: užkūrę kepsninę, prieš dėdami ant grotelių maistą, jas pakaitinkite ir nušveiskite sausą šiurkščiu vieliniu šepečiu. Nuo karščio degėsiai atšoks, ir juos lengvai nubrauksite, be to, taip groteles sterilizuosite. Metalu nereikia šveisti milteliais ar muilu. Priešingai, groteles užgrūdinate jas naudodami ir nušveisdami šepečiu (plauti nebūtina).

Aš groteles valau du kartus: prieš dėdamas ant jų maistą ir baigęs kepti. Ypač svarbu nuvalyti groteles iškepus žuvį. Kaitinkite kepsninę, kol sudegs maisto ar aliejaus likučiai, tada vieliniu šepečiu nušveiskite groteles. Dujinę kepsninę paprasčiausiai palikite degti 15–30 minučių. Jei naudojate anglių kepsninę, išblėsusias žarijas sužerkite į krūvą, kad būtų didesnė kaitra. (Žarijų niekada negesinkite

vandeniu. Tiesiog uždenkite kepsninę ir uždarykite visas sklendes arba atidenkite kepsninę ir atidarykite sklendes, kad žarijos greičiau sudegtų.) Jei žarijos sudega grotelėms nespėjus įkaisti, jas nuplaukite vandeniu iš žarnos ir nušveiskite vieliniu šepečiu. Kad grotelės nerūdytų, nušluostykite popieriniais rankšluosčiais.

**UGNIADĖŽĖ** (metalinis dubuo ar gretasienė dujinės kepsninės dėžė) kepant išsivalo pati. Be abejo, pro groteles įkritusius maisto gabalėlius ar sustingusius riebalus reikėtų iškasti sodininko kastuvėliu. Dažnai turėtumėte valyti vienintelį indą – skardą riebalams surinkti. Jei ją norite naudoti ilgiau, kepsninių parduotuvėse nusipirkite stiprių kepsninių valiklių, kuriais galėsite nugramdyti ir metų nešvarumus.

## Atgalinis skaičiavimas

**K**epant kepsninėje reikia – svarbiau nei kitais būdais ruošiant maistą – tinkamai paskirstyti laiką. Ypač tai pasakytina apie kepimą ant anglių: prieš kepant reikia skirti laiko įkurti anglims ir joms sudeginti iki reikiamos temperatūros. Be to, laiko reikia mėsei įtrinti ir marinuoti, rūkyti, prieš pjaustant palikti pastovėti. Kadangi kepatė ir dažniausiai valgote lauke, dar turėsite pasiruošti kepimo ir vaišių vietą.

Vis dėlto kad ir koks būtų jūsų tvarkaraštis, padėsiantis užkurti

kepsninę, įtrinti kepsnį, pamarinuoti, iškepti jį, patiekti svečiams patiekalą, svarbiausia – nesinervinti.

## BARBEKIU SEZONO PRADŽIOJE

(jei nekepatė visus metus) išsineškite kepsninę iš garažo ar rūsio. Jei naudojate dujinę kepsninę, patikrinkite, ar po degikliais arba vamzdžiuose nėra vorų ir voratinklų (jeigu rasite, ištraukite plonu bambukiniu iešmeliu). Jei degiklio vamzdelio skylutės užsikimšusios, atkrapštykite jas smeigtuku. Patikrinkite, ar lengvai sukiojasi reguliavimo rankenėlės: jei jos stringa, purkštelėkite šiek tiek WD-40. Patikrinkite, ar visos sandūros sandarios, ar žarnelės nesutrūkinėjusios ir neprakiurusios. Ir svarbiausia – laikykitės gamintojo nurodymų.

**KEPIMO IŠVAKARĖSE** įtrinkite arba užpilkite marinatu didelius gabalus mėsos, kaip antai krūtininę ar kiaulienos mentę. Jas marinuokite pernakt šaldytuve, stikliniame ar nerūdijančiojo plieno inde arba netgi švariame šiukšlių maiše. Mėsą kelis kartus apverskite, kad tolygiai įmirkėtų marinate. Jei naudojate dujinę kepsninę, pripildykite propano balioną ir pasiruoškite vieną ar du atsarginius. Jei turite anglių kepsninę, nusipirkite kelis maišus anglių. Pasigaminkite negendančio garnyro, pavyzdžiui, garintų konservuotų pupelių ar kopūstų salotų.

**RYTĄ** įtrinkite ar užpilkite marinatu vidutinius mėsos gabalus, tokius kaip viščiukas ar žuvis. Pasigamin-



kite padažā. Jei rūkysite didelius pjausnius, užtruksite 6–8 valandas. Valandą prieš kurdami kepsninę pamerkite į vandenį skiedras.

**PO PIETŲ** įtrinkite ar užpilkite marinatu nedideles mėsos porcijas, pavyzdžiui, didkepsnius ar vištų krūtinėles. Suverkite ant iešmo kebabus; kukurūzus ir duoną aptepkite česnakiniu sviestu; paruoškite daržoves ir garnyrą. Paruoškite salotas (pasigaminkite padažą, bet į salotas jo nepilkite). Paruoškite barą arba gėrimus, bet ledus dėkite tik paskutinę minutę. Alų ir silpnus gėrimus apkraukite ledais.

Lauke sustatykite stalus, išdėliokite lėkštes, stiklines ir įrankius. Išvalykite ir paruoškite kepsninę. Išsidėliokite kepimo reikmenis.

**VALANDĄ PRIEŠ KURDAMI KEPSNINĘ** šaltame vandenyje išmirkykite skiedras ar trinkeles. Jei naudojate anglių kepsninę, paruoškite



*Negendančius produktus pasiruoškite iš anksto.*

degimo kaminėlį. Jį uždekite likus 20–40 minučių iki kepimo. Vieno degimo kaminėlio anglių (40–50 briketų) užtenka 55 cm skersmens kepsninei kūrenti valandą. Jei naudojate didelę kepsninę, jums, ko gero, reikės dviejų ar trijų degimo kaminėlių. Kai anglis ims žioruoti oranžine spalva, išverskite jas iš kaminėlio į kepsninę. Uždėkite groteles. Padeginkite žarijas 5–10 minučių, kad apsitrauktų pelenais.

Jei naudojate dujinę kepsninę, prieš kepdami 15–20 minučių ją pakaitinkite. Jei patiekalą ketinate rūkyti, nustatykite didžiausią karštį, į rūkyklą arba į stalčiuką įberkite skiedrų (žr. p. 17) ir kaitinkite, kol pamatysite dūmus. Tada sumažinkite karštį iki reikiamos temperatūros.

**PRIEŠ PAT DĖDAMI Į KEPSNINĘ MAIŠTĄ** karštas groteles nušveikite vieliniu šepėčiu ir patepkite riebalais, kaip parodyta p. 26–27. Jei reikia, į anglių kepsninę įberkite skiedrų. Kepant valandą reikės dviejų saujų (maždaug puoduko) skiedrų. Jei kepsite ilgiau nei valandą, kaminėlyje 15 minučių pakaitinkite daugiau anglių.

**KEPDAMI** pirmiausia į kepsninę dėkite produktus, kuriuos galima pagaminti iš anksto ir patiekti kambario temperatūros arba kurie gerai išsilaiko: daržoves, plėšomą kiaulieną, krūtininę ir šonkaulius. Kai žmonės jau pasiruošę valgyti, kepkite mažesnius patiekalus, kurie patiekiami karšti: didkepsnius, mėsainius, vištų krūtinėles. Neužmirškite prieš pjaustydami

ir tiekdami mėsą palikti pastovėti – tada ji bus sultingesnė.

**BAIGĘ KEPTI** palikite kepsninę kūrentis, kad sudegtų maisto trupinėliai. Groteles nušveikite vieliniu šepėčiu.

**PO KEPIMO PRAĖJUS 4–6 VALANDOMS ARBA KITĄ DIENĄ** iš skardos išpilkite arba išvalykite riebalus. Jei naudojate anglių kepsninę, sodininko kastuvėliu išsemkite ir išmeskite pelenus ir sudegusias skiedras. Prieš tai patikrinkite, ar jie gerai ataušo. Kad būtų saugiau, iš pradžių juos suberkite į mažą metalinę šiukšliadėžę.

#### **BARBEKIU SEZONO PABAIGOJE**

(vėlgi tiems, kurie nekepa visus metus) išvalykite kepsninę. Iš anglių kepsninės arba dujinės kepsninės rūkymo stalčiuko išpilkite pelenus. Rūdijančias kepsninės dalis ištepkite alyva. Jei turite dujinę kepsninę, atjunkite balioną. Lauke paliekamą kepsninę uždenkite brezentu. Nepakenktų uždenkti ir patalpoje laikomą kepsninę.

# ĮVAIRŪS KEPIMO ANT GROTELIŲ BŪDAI

**P**rieš pradėdamas norėčiau tarti žodį apie terminus. Žodis „barbekiu“ skirtingiems žmonėms, nelygu, kur jie gyvena, reiškia skirtingus dalykus. JAV Rytų ir Vakarų pakrantėse, Frost Belte ir Kanadoje juo vadinamas kepimas lauke. Teksase, Amerikos pietuose ir Vidurio Vakaruose barbekiu vadinama lėtai iškepta, dažniausiai ant netiesioginės ugnies, ir stipriai išrūkyta mėsa. Šiaurės Karolinos gyventojams barbekiu – plėšyta kiauliena, teksasiečiams – jautienos krūtininė. Kitur barbekiu gali reikšti kepsninę, žmonių susibūrimą (pvz., bažnyčios barbekiu) ar tiesiog valgymą lauke.



Būdamas ekumeniškas žmogus žodį „barbekiu“ vartuju visomis minėtomis prasmėmis. Bet kepimas ant ugnies dažniausiai vadinamas tiksliais techniniais terminais.

**KEPIMAS ANT UGNIES** – maisto kepimas tiesiai virš žioruojančių žarijų ar liepsnos. Kepti galima mažus arba plonus mėsos gabalėlius (didkepsnius, vištų krūtinėles, žuvų filė), virš karštos ugnies jie iškepa greitai. Sakydamas

„karštos“, tai ir turiu omenyje: dažniausiai kepama 230–340 °C temperatūroje.

**KEPIMAS ANT TIESIOGINĖS UGNIES** – kitas ką tik aprašyto proceso pavadinimas.

**NAUJESNIS KEPIMO BŪDAS ANT TIESIOGINĖS UGNIES** – kepimo ant tiesioginės ugnies variantas, kai ugniadėžė labai gili, todėl grotelės kabo gana aukštai virš žarijų.

Taip kepami dideli mėsos pjaušniai nesudega, pavyzdžiui, kiaulienos mentė ar netgi visas paršiukas.

**KEPIMAS ANT NETIESIOGINĖS UGNIES** – pusiau kepimas, pusiau rūkymas. Taip kepančiam vienoje kepsninės pusėje dega ugnis, o kitoje kepa maistas. Šis būdas puikus, nes kepsninė virsta tarsi lauko krosnimi. Ant netiesioginės ugnies galima iškepti didelį mėsos gabalą, pavyzdžiui, visą vištą ar

kiaulienos mentę, iš išorės maistas neapdega. Į ugnį įmetus skiedrų ar medienos gabalėlių galima rūkyti. Kepant ant netiesioginės ugnies maisto vartyti nereikia. Paprastai kepama vidutinėje temperatūroje: 160–180 °C. Kepsninė visada turi būti uždengta.

**BARBEKIU.** Tikrasis barbekiu (mėgstamas Teksase ir Amerikos pietuose) – kepimas ant netiesioginės ugnies, mažoje temperatūroje su daug dūmų, kad kepamas maistas įgautų kvapą. Tradiciškai naudojama gulsčios statinės pavidalo rūkykla, kurios viename gale yra ugniadėžė, o kitame – kepykla arba rūkykla. Maistas kepamas žemoje (105–120 °C) arba vidutinėje (150 °C) temperatūroje ilgai (krūtininė – 18 valandų) ir smarkiai rūkstant dūmams (paprastai ažuolinių arba karijos malkų). Taip maistas įgauna stiprų dūmų kvapą ir suminkštėja, tad jį galima plėšyti pirštais. Vis daugiau virėjų namie įsitaiso nedidelės kepsninės, bet šioje knygoje papasakosiu, kaip kepti dujinėje arba anglių kepsninėje.

**RŪKYMAS** – vienas iš barbekiu variantų. Rūkyti galima gulsčios statinės pavidalo rūkykloje (žr. 6 p.) arba statmenoje vandens rūkykloje (žr. p. 25). Yra du rūkymo būdai: **karštasis** ir **šaltasis**. Karštasis rūkymas iš tikrųjų yra kepimas kepsninėje 105–120 °C temperatūroje, šioje knygoje jį aprašiau. Šaltai rūkant maistas dedamas taip toli nuo ugnies, kad jis tik rūktų, bet nekeptų. Taip gaminama škotiška arba norve-



*Laistant ant iešmo kepamą vištą odelė tampa traški ir kvapi.*

giška lašiša, kartais rūkoma ir jautiena. Bet šaltojo rūkymo į knygą neįtraukiau.

**KEPIMAS ANT IEŠMO** – mėsos kepimas ant lėtai sukamo iešmo. Kepant didžiulius mėsos gabalus (pvz., visą ėriuką, žr. p. 195), ugnis gali būti po maistu. Bet dažniausiai ji dega šalia maisto – taip įrengta



*Pelenuose iškepti batatai ir baltos bulvės itin skanu.*

įprasta kepsninė su iešmu. Lėtai sukamos ir šlakstomos mėsos iškepa tiek vidus, tiek išorė, tad šis būdas kuo puikiausiai tinka kepsniams ir vištienai.

**KEPIMAS PELENUOSE** – turbūt seniausias kepimo būdas. Maisto produktai (dažniausiai šakniagumbiai, pvz., batatai ir bulvės) kepami tiesiog žarijose. Nugramdžius apdegusį paviršių, valgomas dūmais kvėpiantis minkštimas.



*Į bananų lapus puikiai tinka įvynioti trapius žuvies gabalėlius.*

**KEPIMAS LAPUOSE** – dar vienas senovinis kepimo būdas. Į lapus įvynioti žuvies, vištienos, kiaulienos gabalėliai ir netgi visa putpelė kepami ant ugnies arba pelenuose. Puikus pavyzdys – bananų lapuose keptas melsvasis ešeris (receptą rasite p. 307). Naujosios Anglijos pakrantėje kepant jūrų gėrybes naudojamas ir kepimo lapuose, ir kepimo pelenuose būdas – kepsninė išklojama jūrų dumbliais.



Kaip iškepti puikius šonkauliukus ..... 32



Kaip iškepti įdarytą šonkaulinės mėsos kepsnį..... 37



Kaip išrūkyti krūtininę ..... 42

# JAUTIENA

## IR

# VERŠIENA



Kaip iškepti visą jautienos išpjovą ..... 46



Kaip pagaminti argentinietišką kepsnį..... 51



Kaip iškepti Porterhauzo didkepsnį..... 56



Kaip iškepti nugarinės su kaulu didkepsnį ..... 60



Kaip iškepti nugarinės filė didkepsnį..... 63



Kaip iškepti išpjovos kepsnelius ..... 66



Kaip iškepti Londono kepsnį..... 70



Kaip įdaryti ir iškepti papildvės stormenos vyniotinį ..... 73



Kaip pasigaminti jautienos vėrinukų..... 78



Kaip pasidaryti keptos jautienos salotų ..... 82



Kaip pasigaminti jautienos fadžitų ..... 86



Kaip iškepti skersai supjaustytus šonkauliukus..... 91



Kaip rūkyti jautienos šonkaulius ..... 94



Kaip iškepti tobulą mėsinį ..... 98



Kaip iškepti veršienos muštinius .....102

**BŪDAS**

Kepimas ant netiesioginės ugnies

**KEPIMO LAIKAS**

2½–3 valandos

# KAIP IŠKEPTI PUIKIUS ŠONKAULIUKUS

**K**epimas ant grotelių – lengviausias ir geriausias iš man žinomų būdų iškepti gardžius šonkauliukus. Stipriame sausame karštyje susidaro traški plutelė (riebalų – pats tas), o jautiena išlieka minkšta ir sultinga. Ir niekas taip neišryškina sodraus jautienos skonio

kaip kvapūs medienos dūmai. Išvydus kepsninėje šonkauliukus, dažnam išsiplečia akys ir ima varvėti seilės.

Vienintelis trūkumas – didelė mėsos kaina, tad šį patiekalą gaminkite, kai leidžia kišenė ir kai norite padaryti svečiams išpūdį.



*Karijos dūmuose  
kepti šonkauliukai*

## KEPSNINĖS RUOŠIMAS



**1** Ruošdami anglių kepsninę kepti ant netiesioginės ugnies, pirmiausia degimo kaminėlyje uždekitė anglis (žr. p. 9).

**2** Sodininko kauptuku ar kitu įrankiu ilga rankena sužerkite žarijas į dvi krūveles priešingose kepsninės pusėse – turėsite dvi kaitros juostas.

**3** Jei kepsninėje yra du šoniniai skyreliai, žarijas į juos suberkite po lygiai. Skardą riebalams pastatykite viduryje.

## PATARIMAI

■ Visas skiedras, kiek reikės, išmirkykite iškart. Jų prireikus, negaišite laiko.

■ Šonkaulių kepsnių būna įvairaus dydžio, didžiausi – septynių šonkaulių (7–8 kg). Vieno tokio kepsnio su mėsa užteks dviem trimis žmonėms.

■ Ieškokite pjausnio su storu riebalų sluoksniu (½–1 cm). Tirpdami riebalai drėkina mėsą ir ji išlieka minkšta, neišsausėja. Be to, užsitraukia neįtikėtinai skani riebi plutelė.

## MĖSOS RUOŠIMAS



**1** Nuo šonkaulių nupjaukite riebalų sluoksnį, dengiantį galus, kaip tai daro prancūzai, arba paprašykite, kad tai padarytų mėsininkas. Pjaukite iki pat kaulo.

**2** Pasiekę kaulą peilį pakreipkite ir pjaukite į šonkaulių galus. Kilstelėkite peilį ir nuimkite riebalus.

## PATARIMAI

■ Jei kepatė anglių kepsninėje, po mėsa pakiškite didelę skardą; jei kepsninė dujinė, patikrinkite, ar skarda tuščia. Iš šio kepsnio išvarvės daug taukų.

■ Prieš pjaustydami kepsnį palikite 15 minučių pastovėti.



**3** Išpjaukite tarpšonkaulinės mėsos gabaličius.



**4** Nupjaukite riebalų perteklių. Palikite maždaug ½ cm storio sluoksnį.



**5** Aštraus ir smailaus peilio galu kepsnyje kas 2–3 cm pribadykite centimetro gylio skylučių. Prikaišiokite į jas česnako.



**6** Pjausnį apibarstykite prieskonių mišiniu ir pirštais jį įtrinkite.



**ŠONKAULIUKŲ KEPIMAS.** Jei mėsa dar neiškepus kauliukai ima per daug ruduoti, uždenkite juos folija.



**KAIP TIKRINTI, AR IŠKEPĖ.** Į kepsnį, tik ne prie kaulo, iki vidurio įsmeikite mėsos termometrą arba spustelėkite kepsnį pirštais. Jis turėtų būti minkštokas.

## R E C E P T A S

# KARIJOS DŪMUOSE KEPTI ŠONKAULIUKAI

### ŠONKAULIŲ PJAUSNIUI REIKĖS

4 jautienos šonkaulių (4–5 kg)

3 didelių Česnako skiltelių, perpjautų išilgai

į 6–8 gabalėlius

### PRIESKONIŲ MIŠINIUI

2 arbat. šaukštelių Česnakinės druskos

2 arbat. šaukštelių svogūninės druskos

2 arbat. šaukštelių karijomis rūkytos druskos

2 arbat. šaukštelių džiovintų rozmarinų

1 arbat. šaukštelių juodųjų pipirų

*Krienų su žolelėmis padažo (p. 455) patiekiant*

1. Šonkaulių pjausnį paruoškite, kaip tai daro prancūzai (žr. 33–34 puslapių 1–4 punktus) arba paprašykite, kad padėtų mė-

sininkas. Peilio galu pribadykite skylių, kaip parodyta 5 punkte, ir prikaišiokite į jas Česnaku.

### 8–12 PORCIJŲ

#### JUMS REIKĖS

3 puodukų skiedrų (geriau karijos arba ažuolinių, bet nebūtinai), valandą mirkytų šaltame vandenyje, paskui nusunktų; kepimo grotelių (nebūtinai)

**VARIANTAS.** Šonkaulių pjausnį kepkite ant sukamojo iešmo, jei turite tokią kepsninę su galingu varikliu. Reikės 2½–3 valandų.



**TAIP PAT TINKA**

*Šiuo būdu tinka kepti šoninę be kaulų ir kiaulienos arba veršienos šonkaulius.*

**2.** Visus prieskonius suberkite į dubenėlį ir išmaišykite. Kepsnį iš visų pusių įtrinkite mišiniu, aptapšnokite pirštais.

**3.** Kepsninę paruoškite kepti ant netiesioginės ugnies (jei naudojate anglių kepsninę, žr. p. 12, jei dujinę – p. 16). Į anglių kepsninės vidurį įdėkite didelę skardą riebalams. Į dujinės kepsninės rūkymo stalčiuką, jei norite, sudėkite visas skiedras (žr. p. 17) ir stipriai pakaitinkite, kol pamatysite dūmus, tada sumažinkite karštį iki vidutinio.

**4.** Jei naudojate anglių kepsninę, pasiruoškite kepti ant žarijų galite užmesti pusę skiedrų. Kepsnį riebalais iš viršų dėkite ant stovo, jei jį naudojate, ir toliau nuo ugnies ant grotelių. Kepsninę uždenkite.

**5.** Kepsnį kepkite pagal skonį: jei norite žalio – 2 valandas (mėsos termometras turi rodyti apie 50 °C), jei pusžalio – 2–2½ valandas (apie 60 °C), o jei vidutinio – 2½–3 valandas (apie 70 °C). Atminkite, kepsnys keps net ir išimtas iš kepsninės. Jei naudojate anglių kepsninę, kas valandą į abi puses įmeskite po 12 angliukų ir, jei norite, po valandos įmaišykite likusias skiedras.

**6.** Kepsnį perdėkite į lėkštę ar ant pjaustymo lentelės ir pridenkite folija. Prieš pjaustydami ir tiekdami, palikite 15 minučių pastovėti. Tada aštriu, plonu peiliu nupjaukite mėsą nuo šonkaulių. Kepsnį supjaustykite plonai, paskui padalykite šonkaulius ir patiekite šalia. Jeigu kepsnį pjaustysite kartu su šonkauliukais, griežinėliai bus daug storesni. Patiekite su krienu padažu.

