

Saturs

Ievads

Slaveno feju galerija	12
Skaistuma noslēpumi un receptes	16
Burvju zāles un brīnumdziedniecības līdzekļi	21
Pasakaini rotājumi	24
Ieteicamās ēdienkartes	30

Burvju dziras

<i>Pasaku receptes. Burvju dziras, ko piedāvāt draugiem</i>	40
•Vasaras vīns ar apelsīniem	42
•Aveņu milas dzēriens	44

Gardie kumosīņi

<i>Pasaku receptes. Feju uzkodas</i>	48
•Redīsu pelītes	50
•Pildīti ķirštomātiņi	52
•Soka	54
•Aceptas cukini lodītes	56
•Alises šaha dēlītis ar divu veidu kartupeļiem	58
•Groziņi ar saulē kaltētiem tomātiem un majorāna ziediem	60

•Marmora olas	62
•Kviešu putraimu salāti ar garšaugiem	64
•Cukini ziedu <i>tempura</i>	66
•Ķirbju zupa ar muskatriekstu, pasniegta tieši karietē	68
•Aukstā mandeļu zupa	70
•Krešu krēmzupa ar redīslapu kātiem	72
•Gaileņu groziņi	74
•Avokado salāti ar āboliem un riekstiem	76

Lai vēders nerūc

<i>Pasaku receptes. Mazi, jauki ēdieni</i>	80
•Pīles karpāčo ar apelsīniem	82
•Fenheļa zaļumos ceptas foreles, pildītas ar veselām mandelēm	84
•Tītara gaļas rulliši apelsīnu mērcē	86
•Varžu kājiņu kebabs ar kariju	88
•Ceptas paipalas ar žāvētiem augļiem un šalotes sīpoliem	90
•Pīles filejas meža laumiņu gaumē	92
•Kartupeļu pankūkas ar zaļumu sviestu	94
•Cepts trusis ar žāvētiem bumbieriem un polentas zvaigznēm	96
•Baklažānu kārtojums ar koriandra krēmu	98
•Vistas gaļas medaljoni ar ķimenēm	100
•Burkānu omlete	102
•“Taurenīši” ar timiānu	104
•Vistas stilbiņi ar <i>verjuice</i>	106
• <i>Tagliatelle</i> ar lazdu riekstu pesto	108
•Marinēti ķiploki	110
•Konservēti sīpoli ar garšaugiem	112

Siera gardumiņi

<i>Pasaku receptes. Piena produkti – kā sendienās</i>	116
• Brī un maskarpones siera masa ar valriekstiem	118
• Kazassiera sainīši ar pīniju riekstiņiem un kanēli	120
• Ceptas vīģes ar <i>Comté</i> sieru un medu	122
• Ābolrauši ar kamambēru	124

Saldie prieki

<i>Pasaku receptes. Burvīgi saldēdieni</i>	128
• Citronburkāni	130
• Rabarberu uzputeņa deserts ar jānogām	132
• Rožu ziedlapiņu pankūkas	134
• Zaļās pankūkas	136
• Saldās lapas	138
• Piparmētru krēms	140
• Vāveru kēkss	142
• Bezē kūciņas ar aveņu krēmu	144
• Apelsīnziedu ūdens uzputenis	146
• Kanēļa grauzdiņi ar pumperniķeļu mērci	148
• Meža zemeņu tiltiņi pār vaniļas ezeriņiem	150
• Kazeņu cepums	152
• Burvju nūjiņas ar baltās šokolādes mērci	154
• Libāniešu “baltā kafija” ar tortiljoniem	156

Feju bibliogrāfija	158
--------------------	-----

Kā tapa šī grāmata	160
--------------------	-----