1. Pelēko zirņu aranchini.

Vārīti pelēkie zirņi, klāt cepti sīpoli, uzsildīt visu katlā ar pienu. Sablenderē, bet ne pārāk smalki, tā, lai redzami gabaliņi. Masu liek bļodā. Bļodu liek ledusskapī. Ņem rīvmaizi vienā bļodā, sakultas olas otrā. Uztaisa frikadeļu izmēra bumbas. Apviļā olās, rīvmaizē, olās un atkal rīvmaizē. Fritē dziļākā pannā vai mazā katliņā.

Klāt:

2. Knapsiera mērce.

200gr (3 daļas) skābais krējums, 60gr (1 daļa) graudu sinepes, 15gr parmezan siers, 1tk piestā saspiestas ķimenes un šķipsna sāls, 1/2tk medus, citrona galiņa sula.

Ieteica un gatavoja pavārs Dzintars Kristovskis