

Receptai

RegistruotisPrisijungti

Registracija

Username

Password

Password confirmation

CREATE USER

[Back](#)

1. pav: Registracija

Receptai

RegistruotisPrisijungti

User was successfully created.

Login

Username

Paprastas

Password

LOGIN

2. pav: Prisijungimas

Receptai

PaprastasAtsijungti

SUKURTI NAUJĄ RECEPTĄ

Receptai

Kepti sūrio sumuštiniai	  
Lauko sumuštinis su krevetėmis	  
Sumuštinukai su obuoliais	  
Tobulas mėsainis su jautienos maltiniu	  

3. pav: Receptu atvaizdavimas

Receptai

PaprastasAtsijungti

Recepto redagavimas

Title

Kepti sūrio sumuštiniai

Content

Paruošimo laikas: Apie 30 min.
Porcijų skaičius: 8
Ingredientai:
Batonas, supjaustytas, 0.5 vieneto
Fermentinis sūris, mėgstamas, 225 gramai
Kiaušiniai, 2 vienetai
Svogūnai, mažas, 1 vienetas
Malti juodieji pipirai, 2 žiupsneliai
Aliejus, kepimui

Gaminimo eiga:
Nulupame svogūną, susmulkiname.

Kiaušinius išplakame su pipirais.

Sūrį smulkiai sutarkuojame, sumaišome su kiaušinių plakiniu, įmaišome svogūną.

Batono riekėles perpjauname perpus. Ant kiekvienos batono riekelės užtepame šiek tiek sūrio mišinio, išlyginame paviršių.

Keptuvėje ant silpnos ugnies įkaitiname šiek tiek aliejaus. Dedame sumuštinius į keptuvę pirmiausia sūrio puse, kepiname, kol gražiai parunda, tada apverčiame ir apskrudiname kitą pusę. Iškepusius sumuštinus dedame ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų aliejus. Valgome karštus arba šaltus. Skanaus!

GERAI

Rodyti | Atgal

4. pav: Recepto redagavimas

Receptai

PaprastasAtsijungti

Recipe was successfully destroyed.

SUKURTI NAUJĄ RECEPTĄ

Receptai

Kepti sūrio sumuštiniai



Lauko sumuštinis su krevetėmis



Sumuštinukai su obuoliais



5. pav: Sėkmingai ištrintas receptas

Receptai

AdminasAtsijungtiNaudotojai

Naudotojo vardas: Adminas
Naudotojo grupė: Administratorius

REDAGUOTIATGAL

6. pav: Administratoriaus profilis

Receptai

Adminas

Atsijungti

Naudotojai

Naudotojai

Vardas	Grupe			
Paprastas	Naudotojas	Rodyti	Redaguoti	Trinti
Adminas	Administratorius	Rodyti	Redaguoti	Trinti

New User

7. pav: Administratorius gali redaguoti naudotojus

Receptai

PaprastasAtsijungti

Naujas receptas

Title

Kepti sūrio sumuštiniai

Content

Paruošimo laikas: Apie 30 min.
Porcijų skaičius: 8
Ingredientai:
Batonas, supjaustytas, 0.5 vieneto
Fermentinis sūris, mėgstamas, 225 gramai
Kiaušiniai, 2 vienetai
Svogūnai, mažas, 1 vienetas
Malti juodieji pipirai, 2 žiupsneliai
Aliejus, kepinui

Gaminimo eiga:
Nulupame svogūną, susmulkiname.
Kiaušinius išplakame su pipirais.

Sūrį smulkiai sutarkuojame, sumaišome su kiaušinių plakiniu, įmaišome svogūną.

Batono riekelės perpjauname perpus. Ant kiekvienos batono riekelės užtepame šiek tiek sūrio mišinio, išlyginame paviršių.

Keptuvėje ant silpnos ugnies įkaitiname šiek tiek aliejaus. Dedame sumuštinius į keptuvę pirmiausia sūrio puse, kepiname, kol gražiai parunda, tada apverčiame ir apskrudiname kitą pusę. Iškepusius sumuštinius dedame ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų aliejus. Valgome karštus arba šaltus. Skanaus!

GERAI

Back

8. pav: Naujo recepto kūrimas

Receptai

Naudotojo vardas: Paprastas

Naudotojo grupe: Naudotojas

REDAGUOTI

ATGAL

9. pav: Paprasto naudotojo profilis

Receptai
Paprastas
Atsijungti

Recipe was successfully created.

Receptas: Kepti sūrio sumuštiniai

Paruošimo laikas: Apie 30 min. Porcijų skaičius: 8 Ingredientai: Batonas, supjaustytas, 0.5 vieneto Fermentinis sūris, mėgstamas, 225 gramai Kiaušiniai, 2 vienetai Svogūnai, mažas, 1 vienetas Malti juodieji pipirai, 2 žiupsneliai Aliejus, kepimui Gaminimo eiga: Nulupame svogūną, susmulkiname. Kiaušinius išplakame su pipirais. Sūrį smulkiai sutarkuojame, sumaišome su kiaušinių plakiniu, įmaišome svogūną. Batono riekes perpjauame perpus. Ant kiekvienos batono riekelės užtepame šiek tiek sūrio mišinio, išlyginame paviršių. Keptuvėje ant silpnos ugnies įkaitiname šiek tiek aliejaus. Dedame sumuštinius į keptuvę pirmiausia sūrio puse, kepiname, kol gražiai parunda, tada apverčiame ir apskrudiname kitą pusę. Iškepusių sumuštinius dedame ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų aliejus. Valgome karštus arba šaltus. Skanaus!

Sukūrė: **Paprastas**

ATGAL
REDAGUOTI

10. pav: Sukurtas receptas

Receptai
Adminas
Atsijungti
Naudotojai

Naudotojo redagavimas

Username

Adminas

Password

Password confirmation

UPDATE USER

Rodyti
Atgal

11. pav: Naudotojo registracija

Inspecting 5 files

.....

5 files inspected, no offenses detected

12. pav: Rubocop analizė