

# särtsakas redisesalat

REPRO

soola. Pange segu vaheldumisi tükeldatud kaladega võitnud vormi. Peale asetage võitükikesi. Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit.

## Vormiroog praetud räimedest

- 20 keskmise suurusega praetud räime
- 10 koorega keedetud kartulit
- 2 sibulat
- 2 muna
- 1 ½ kl piima
- 2 sl jahu
- võid
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1 sl riivsaia

Puhastage praetud räimed luudest, kartulid koorige, viilutage. Määrige madal ahjuvorm võiga, puistake riivsaia üle. Laduge kartulid ja kalatükid koos peenestatud sibulaga vormi. Vormi täitmist alustage ja lõpetage kartulitega.

Võist, jahust ja piimast valmistage kaste, millele keetmise lõpul lisage lahtiklopitud munad. Valage kaste vormi ja küpsetage keskmises kuumuses umbes 25 minutit. Roog on valmis, kui ta vormi servadest lahti lööb.

## Kalavorm juustuga

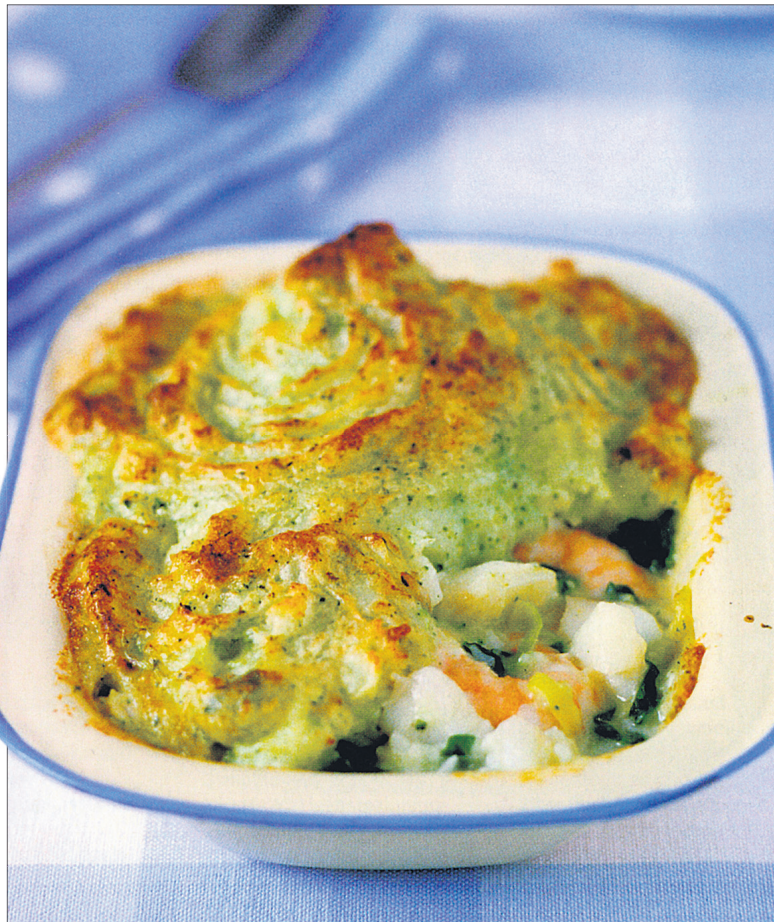
- 500 g puhastatud räimi
- 50 g riivitud juustu
- 1 sibul
- 2 sl võid
- 2 sl jahu
- 3 dl piima
- 1 muna
- soola
- jahvatatud valget pipart
- peenestatud petersellilehti

Koorige ja peenestage sibul, kuumutage võis klaasjaks. Määrige ahjuvorm võiga, laduge sellesse räimefileed ja tõstke sibulad peale. Võist, piimast ja jahust valmistage valge kaste, keetmise lõpul lisage lahtiklopitud muna, maitsestage soola ja pipraga ning valage kaladele. Üle kõige puistake riivitud juust ja küpsetage 200° juures umbes 20 minutit.

## Vormiroog külmutatud ja värsket kalast

- 400 g külmutatud kalafileed või -hakkliha
- 200–250 g värsket lõhet
- 75–80 g võid
- 3 sl lihtsat jahu (II sort)
- ½ l piima
- 3 sl hakitud petersellilehti
- ca 1 kg kartuleid
- 1 suur tomat
- 3 sl riivitud juustu
- soola

Koorige kartulid, keetke vähese soolaga maitsestatud vees pehmeks, kurnake, lisage 3 sl võid ja kuumu piima (4–5 sl piima jätke kalale lisamiseks) ning tampige pud-



ruks. Ülejäänud või sulatage pannil, lisage jahu ja kuumutage segades kaks minutit, siis valage juurde piim ja segades kuumutage keemiseni.

Paari minuti pärast pange kastmesse ülessulatatud ja nõrutatud kala ning ribadeks lõigatud lõhefilee. Hautage 2–3 minutit ning segage hulka petersell. Pange hautatud kala madalasse ahjuvormi ja tõstke peale kartulipuder.

Kui tahate toidule pidulikkust anda, suruge puder läbi koogipressi või piimapakimurga. Lõigake tomat neljaks, eemaldage seemned ja lõigake ribadeks. Laduge need kartulipudrule, peale puistake juust.

Küpsetage 220° juures umbes 20 minutit, kuni vormiroog pealt kulduun.



## Särtsakas redisesalat

- 1 kurk
- 4 noort porgandit
- 10 redist

### Kaste

- 1 apelsini mahl
- 1 sl veiniaädikat
- 1 tl kaneeli
- ½ tl suhkrut või mett
- ½ kuivatatud tsilliit
- ½ tl soola
- näputäis koriandri- või petersellilehti

Lõigake kurk pikuti pooleks, eemaldage pehme sisu ja seemned, tihke osa viilutage. Asetage kurgiviilud sõelale, riputage soola peale ja segage. Jätke 30 minutiks sõelale nõrguma. Kui te nii ei toimi, muutub salat seisemisel liiga vesiseks.

Lõigake redised ja porgandid õhukesteks viiludeks, hiljem lisage mahlast nõrutatud kurgitükid.

Segage ülejäänud ainetest kaste, kuivatatud tsilliit hõõruge hästi peeneks pulbriks, et ta ühtlaselt seguneks. Valage kaste segatud salatile ja asetage 15 minutiks külma.

Kui valmistate salati koheseks söömiseks, pole kurginõrutamisega vaja vaevana.

**KADRIN LINNA**