

Pidulikke suupisteid

Tillukesed võileivad, täidetud köögiviljaampsud ja muud maiuspalad on naudinguks keelele ja meelele.

Korralikult viimistletud nägusad suupiste-võileivakesed loovad piduliku meeleolu. Kui neile lisanduvad veel mõned küpsiseliigid ja väikesed koogid, jätkub kolmest-neljast erinevast leivakattest. Asetage nad rühmiti vaagnatele nii, et tekiks ilus värviline mosaiik. Lisaks võileibadele võite valmistada täidetud kirsstomateid, vutimune, kurgitopsikuid või šampinjone. Nende juurde sobivad juba täidetud oliivid, mille kallal pole vaja endal vaeva näha. Ostetud küpsiseid võite kasutada nii soolaste kui magusate palade valmistamiseks, määrades nende vahele meelepärast täidist. Väikese seltskonna rõõmuks ja eriti piduliku sündmuse puhul tasub küll sellist nikerdamist ette võtta.

Soojad juustuleivad meesibulatega

- 4 punast sibulat
- 1 sl võid või margariini
- 1 dl mett
- 4 viilu röstsaia
- 4 paksu lõiku kitsejuustu

Sulatage rasvaine keedunõus, pange sellesse ratasteks lõigatud sibulad ja hautage tasasel tulel umbes 10 minutit. Siis lisage mesi ja kuumutage veel 5 minutit. Võtke tulelt, aga hoidke soojas. Kolmnurkseks lõigatud saiaviilud katke juustuga ja küpsetage praeahjus 225° juures 5–10 minutit, kuni juust muutub värvi-kaks. Tõstke soojas hoitud meesibulad juustuleibadele ja serveerige kerge suupistena.

REPRO



Spargelkapsas kodujuustu ja ananassiga

- 700–800 g spargelkapsast
- 1 ½ dl vahukoort
- 1 sl kartulijahu
- 1 tl soola
- ½ tl jahvatatud valget pipart
- ¼ tl riivitud muskaati
- 3 muna

Kaste

- 4 dl kodujuustu
- 2 dl ananassitükke
- ½ tl soola
- ½ dl purustatud pähkleid

Tükeldage spargelkapsas (mitte väga peeneks) ja keetke vähese soolaga maitsestatud vees pehmeks. Kurnake ja mikserdage pastaks. Lisage koor, kartulijahu, maitseained ja munad. Klõppige hästi läbi ja valage küpsetuspaberiga vooderdatud piklikku (1 ½ l) keeksivormi. Küpsetage 175° juures umbes 60 minutit. Võtke ahjust ja jahutage, siis kuumutage vormist välja, viilutage ja lõigake soovi korral väiksemateks tükkideks. Kurnake ja laske ananassitükkidel mahlast kuivemaks nõrguda ning peenestage. Segage kodujuustuga, peale puistake purustatud röstitud pähkleid. Serveerige koos küpsetatud spargelkapsa lõikudega, kaudustuseks lisage viilutatud kirsstomateid. Ananassitükkidelt äravalatud vedelikku

hoidke külmikus. Seda kasutage mõne salatikastme valmistamisel.

Täidetud kirsstomatid

- 24 kirsstomatit

Täidis I

- 50 g rohelist kivideta oliivi
- 40–50 g röstitud soolamandleid
- näputäis petersellihehti
- 1 sl sidrunimahla
- 3 sl oliiviõli

Murdke tomatid kobarast nii, et viljavarre roheline tups külge jääks, peske ja lõigake tomatil sellega koos pealt õhuke viil. Laduge need lõikelauale ritta. Õnestage ettevaatlikult sisu välja, vältides viljaliha põhja vigastamist. Vedelat seemnetega sisu võite kasutada mõne kastme valmistamiseks, asetage see anumaga külmikusse. Segage kõik loetletud ained mikseris, lisades jaoks mahl ja õli. Neid korraga juurde valades võib täidis liiga vedelaks muududa. Täitke tomatid ja katke kõrvale pandud "mütsiga".

Täidis II

- 100 g sinihallitusjuustu
- 50 g võid
- 2–3 sl vahukoort

Lõigake pestud varretupsuta tomatitel õhuke lõik tipuosast ära, õnestage sisu

