

Hautised ja pajaroad

Kodumaisele köögiviljale lisavad maitseüansse mitmed lihaliigid.

Viinakuu söögisedelis on värskel lambaliha kindlalt esikohal, aga seda võib asendada ka sea- ja veiseliha, samuti suitsutatud liha. Peasi et iga lemekulbiliigutaja leiaks oma perele sobivad köögivilja-lihakombinatsioonid. Kapsas, kaalikas, porgand, peet – need ei tohiks praegusel aastajal puududa ühelteki toidulaualt.

Hautatud lambaliha tomati-kurgikastmes

- 1–1 ½ kg väherasvast lambaliha
- 1–2 sl võid
- 1 sibul
- 1 porru
- 1–2 loorberilehte
- 6 tera musta pipart
- 4 tera vürtsi
- ½ l kondipuljongit
- 1 sl tomatipüreed
- 3–4 tomatit
- 3 sl kurgikuupe
- 1 ½–2 sl nisujahu
- ½ sl suhkrut
- 1 tl soola
- 100 g hapukoort

Kondipuljong

- ¾ l vett
- 2–3 lõiku peterselli juurt
- ½ porgandit
- 1 küüslauguküüs
- ½ tl soola
- musta terापipart

Eemaldage kondilt liha, lõigake umbes 2 cm suurusteks kuupideks. Kont pruunistage potipõhjal, valage peale ¾ l vett ja keetke tasasel tulel puljongiks, mida kasutage kastme valmistamisel.

Lihakuubikud pruunistage haudepoti põhjal võis, lisage sool, vürtsid, peeneks hakitud sibul. Peale valage kurnatud kondipuljongit, osa sellest jätke jahuga segamiseks. Hautage umbes 30 minutit. Siis lisage jahuga segatud leem, tomatipüree, kooritud ja tükeldatud tomatid ning kurgikuubikud. Hautage veel mõni minut. Kõige lõpuks maitsestage suhkruga ja hapukoorega. Juurde andke hautatud kaalikat ja keedetud kartuleid.

Lambaliha-kapsahautis

- ½ kg kondita lambaliha
- 1 kg peakapsast
- soola
- purustatud musta pipart
- 2–3 sl rasvainet
- 2 sl jahu
- ½ l vett või piima

Tükeldage liha, aga mitte väga väikesteks tükkideks, pruunistage pannil ja tõstke

haudepotti, maitsestage soola ja pipraga. Valage juurde vett, et liha oleks osaliselt kaetud ning hautage peaaegu pehmeks. Siis võtke lihatükid välja ja pange kuubikuteks tükeldatud kapsas leeme sisse hauduma. Kui kapsas pehme, pange liha ja kapsas vaheldumisi madalasse ahjuvormi. Järelejäänud vedelikust valmistage kaste. Lisage rasvaine ja piimaga segatud jahu, keetke paks kaste ning valage kapsasegule. Hautage veel umbes 20 minutit. Juurde andke köömnetega maitsestatud ahjukartuleid.

Aedviljad lambalihaga

- ½ kg lambaliha
- ca 800 g valget peakapsast
- 400 g porgandit
- 3–4 tomatit
- 2 sl rasvainet
- ½ tšillit
- soola
- 2 kl vett või lihaleent
- hakitud petersellilehti

Tükeldage liha ja kapsas. Sulatage haudepoti põhjal rasvaine ja tõstke osa lihatükke kuuma rasva sisse. Peale pange lõigatud kapsas vaheldumisi ülejäänud lihatükkide ja porgandirastestega. Maitsestage kõik kihid hästi peenestatud tšilliga. Peale asetage tükeldatud tomatid ja valage üle lihaleemega, nii et see kataks toidu pinna. Kui vaja, lisage vett. Hautage segamata, kuni kõik pehme. Serveerimisel puistake hautisele peterselli.

REPRO

