

# lauale

jätta mõneks ajaks vähese keedetud veega likku. Samuti toimida 5–10 suitsuploomiga (ligunenud ploomid tükeldada ja eemaldada luuseemned).

■ Tükeldatud aedvili segada hoolikalt läbi, maitseks soola ja pruuni suhkrut, 1–2 sl salatiõli, 1–2 sl veiniäädikat või sidrunimahla ja võimalusel 1 kuhjaga tl musta seesami seemneid. Salat tõsta tunniks külmikusse.

## **PUNASE PEAKAPSA JA GRANAATÕUNA SALAT**

■ 200–250 g punast peakapsast lõigata peeneks. 1–2 punast mugulsibulat lõigata õhukesteks ratasteks. Kahel granaatõunal eraldada seemneline sisu. Peeneks lõigatud kapsas ja sibul ning granaadiseemned segada ettevaatlikult läbi, lisades 2 sl toorsalatite valmistamiseks ette nähtud taimeõli, 1–2 kuhjaga sl jämedalt purustatud Kreeka pähkleid, ½ sidruni mahl ja võimalusel 1 kuhjaga tl musta seesami seemneid, maitseks soola, pruuni suhkrut ja noaotsatäis jahvatatud kardemoni.

■ Salat tõsta pooleks tunniks külmikusse ning kaunistada õhukeste sibularatastega.

## **PUNASE PEAKAPSA SALAT KADAKAMARJADE JA LIKÖÖRIGA VANA TALLINN**

■ Keskmise suurusega kapsapea lõigata neljaks ja lõigata-riivida peeneks laastuks. Kapsalaast asetada suuremasse savi- või plastnõusse ning tampida kergelt puunuiaga läbi, kuni hakkab eralduma mahl. Seejärel segada juurde ½ klaasi kergelt puunuiaga laiaks litsutud jõhvikaid või pohli, ¼ klaasi kergelt uhmerdatud kadakamarju, 1 sl külmpress-oliiviõli, noaotsatäis soola ja 1–2 pitsi Vana Tallinna likööri.

■ Segada salat korralikult läbi ja tõsta paariks tunniks külmikusse. Enne serveerimist segada veel kord korralikult läbi ja riputada peale veidi näppude vahel puruks rebitud melissilehti või peeneks riivitud sidruni välimist koort.

Järgneb lk 792

# ODATUIM JÕULUIME IGAL AASTAL. A. LE COQ'ILT



TÄHELEPANU! TEGEMIST ON ALKOHOLIGA.  
ALKOHOL VÕIB KAHJUSTADA TEIE TERVIST.