

# Südamesõbrale meeleheaks

REPRO

**Sõbrapäeval küpsetage õhtuks midagi head, mis söojaile meelepärane, kuid vähe aega võtab.**

Südamesõbra ja pere maitse-eelitusi teab igauks ise kõige paremini. Mõnele meeldib soolane, mõnele magus suutäis. Tõeline maiasmokk võib rõõmustada ka ainult klaasitäie kuuma šokolaadijoo- gi üle. Peamine, et te oma kallitele tähelepanu osutate. Selle päeva sümboliks on südamekujutis. Kui niisugust kommet oluliseks peate, otsige välja südamekujuline koogivorm. Kuid asja ajab ära ka paberist lõigatud šabloon või hoopis alles hoitud südamekujuline kompevikarp. Samuti võite abi saada väikesest piparkoogivormist.

## Väikesed ürdi-juustusüdamed

- 400 g lehttainast
- 1 dl päikesekuivatatud tomateid
- 2 ½ dl paksu hapukoort
- 2 muna
- 200 g fetajuustu
- 1 tl aed-liivateed
- ½ dl hakitud basiilikut
- 10 kirsstomatit

Rullige tainas õhukeseks, tükeldage ja suruge südamekujulistesse muffinivormidesse. Purustage juust ja tõstke tainale, peale raputage basiilikut. Peenestage päikesekuivatatud tomatid, segage hapukoore, munade ja aed-liivateega. Kallake segu vormidesse juustu peale. Poolitage kirsstomatid ja suruge hapukooresegu- se. Küpsetage 225° juures 15–20 minutit. Lauale andke soojalt, juurde pakkuge mõnda kerget toorsalatit. Kui südamekujulisi pole, kasutage muid väikseid vorme – ega see küpsetise maitset muuda.

## Kartuli-odrakarask

- 6 keedetud kartulit
- 3 kl odrajahu
- 2 kl piima
- 25 g pärimi
- 2 sl õli
- 1 tl soola
- 1 tl suhkrut
- 1 sl purustatud päevaliliseemneid
- 1 tl punet

Segage pärm leige piimaga, maitsetage soola, suhkru ja punega, lisage pool jahu-



kogusest ja riivitud kartulid. Segage klopides hoolikalt läbi, lisage õli, päevaliliseemned ja ülejäänud jahu. Valage tainas rasvaineaga määratud vormi, katke rätikuga ning jätke vähemalt 20 minutiks ker- kima. Küpsetage keskmises kuumuses. Karask maitseb hästi soojalt. Juurde and- ke mett, võid või pohlamoosi.

## Hapupiimakarask

- 1 kl hapupiima või petti
- 1 ½ kl odrajahu
- ¾ kl nisujahu
- 1 muna
- 1 tl soola
- 1 tl suhkrut
- ½ tl soodat
- 2 sl õli või sulatatud searasva
- 1 tl jahvatatud köömneid

Segage jahud soodaga. Kloppige muna hapupiimaga, lisage sool, suhkur, rasvai- ne ja köömned. Lisage jahu, segage hoolikalt läbi ning valage tainas rasvaine- ga määratud pannile. Küpsetage mõõdukalt kuumas ahjus.

## Lehttaina-juustupalad

- 400 g külmutatud lehttainast
- 200–300 g sulatatud määrdejuustu

- 2–3 sl riivitud juustu
- 2–3 küüslauguküünt

Rullige tainas küpsetuspaberil õhukeseks piklikuks plaadiks, katke määrdejuustu- ga. Hakkige küüslauk hästi peeneks, ri- putage juustukihile. Samamoodi lisage riivitud juust. Keerake tainas paberi abil rulli, jätkukoht allpool. Hoidke paberise keeratult 15 minutit külmas, siis lõi- gake umbes 2 cm paksused viilud. Küpsetage paberiga kaetud plaadil 220° juures 6–8 minutit.

## Kaerahelbe-kakaokook

- 200 g võid või margariini
- 3 kl kaerahelbeid
- 1 ½ sl suhkrut
- 2 muna
- 4 sl pannkoogijahu
- 2–3 sl kakaod
- ¼ tl soola

Hõõruge toasoe margariin suhkruga vahu- le, lisage munad ja sool, segage korralikult läbi. Siis lisage kaerahelbed ja kakaoga segatud pannkoogijahu. Ühtlaseks segatud tainas laotage küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Küpsetage 225° juures umbes 20 minutit. Kohe pärast ahjust võtmist lõigake soe kook tükkideks ja asetage vaagnale.