



Tõstke fileed pannilt taldrikule. Kooritud sibul ja küüslauk peenestage, praadige pannile jäänud õlis 2–3 minutit, siis vähendage kuumust. Kallake pannile purustatud tomatid, lisage vein, loorberileht ja liivatee. Kui segu keema tõuseb, laduge sellesse pruunistatud fileetükid. Hautage umbes 20 minutit. Valmis toidule puistake piiniaseemned ja rohelist peterelli. Juurde andke keedetud spalette ja toorsalatit.

Kana poolkoivad kruupide ja porgandiga

- 4 broileri poolkoiba
- 1 sl õli
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- 1 kl leotatud odrakruupe

- 3 kl vett
- 500 g porgandeid
- soola
- 1 tl majoraani või Vahemere maitseainet
- 1 tl jahvatatud musta pipart

Valage haudepotti õli ja kuumutage selles poolkoivad kergelt läbi. Sibul ja küüslauk hakkige peeneks. Porgandid riivige jämedalt. Katke kanatükid kruupidega, maitsestage soola, majoraani ja pipraga, lisage peenestatud sibul ja küüslauk. Kõige peale pange riivitud porgand, lisage vesi ning hautage kaane all umbes 30 minutit. Toitu võib valmistada vahepeal segamata nii pliidiil kui ka praeahjus. Juurde andke Hiina kapsa ja rohelse sibula segasalatit.

KADRIN LINNA

LUGEJA KIRJUTAB

Porgandimaisus mandlite ja rosinatega

Lugesin hiljuti Targu Talita soovist talvise porgandikeedise valmistamise kohta. Saadan ka ühe maitstva porganditest tehtud magustoidu retsepti.

Porgandimaisus

- 500–600 g porgandeid
- ½ kl vett
- 250 ml piima või kohvikoor
- 1 tl jahvatatud kardemoni
- 3 sl võid
- 100 g väikseid heledaid rosinaid
- 100 g purustatud mandlilaaste
- ½ kl suhkrut
- ¼ tl soola

Valige väiksema läbimõõduga ja väiksema heleda südamikuga porgandid, riivige hästi peeneks mahlaseks säravoranžiks

massiks. Pange see väiksemasse keedunõusse, lisage vesi ja hautage peaaegu pehmeks. Siis lisage koor, maitsestage soola ja kardemoniga ning hautage, kuni vedelik on aurustunud.

Rosinad kallake kuuma veega üle ja tahendage pehmel majapidamispaaberil, mandlilaaste rullige pakendis või küpsetuspaberil paar korda edasi-tagasi jämedaks puruks (ärge jahvatage pulbriks). Lisage kuumale porgandipudrule võitükikesed, segage läbi, siis puistake juurde suhkur, rosinad ja purustatud mandlilaastud. Kuumutage tasasel tulel aeg-ajalt segades veel u 5 minutit.

Porgandimaisust võib serveerida nii soojalt kui jahutatult. Juurde andke maitsestatamata jogurtit või vähemagusat kohupiimakreemi.

HILLE

Mulgimaalt

HÜVA NÕU

Enne munapühi tasub teada

■ Mõnikord on tühi koor etem kui pool muna. Kui peres on mitu last mune värvimas, kuulub neil selle põneva tegevuse jaoks tohtu hulk keedetud mune. Pealegi ei raatsita ju kaunist muna koksimisega ära lõhkuda. Niisugusel juhul asendage osa mune tühjaks puhutud koortega. Nädalaga jõuate toidutegemisel-küpsetamisel väikese varu petumune soetada. Tühje mune võib lasta värvida mis tahes värviga. Selliseid mune saab hästi riputada ajatatud okstele. Toit ei lähe raisku ja seda silmailu jagub kõigile. Pärast pühi võite need munakarpi hoiele panna. Aastate pärast on lastel tore oma loomingut üle vaadata.

■ Kui muna on karpi kinni kleepunud, leotage see leige veega lahti. Vägisi välja kiskudes teete munakoore katki.

■ Peske munad, enne kui teete augud sisu väljapuhumiseks. Puhumisel võtke appi kokteilikõrs. Tühi koor loputage ja nõrutage kuivaks.

■ Tempelijäljend pühkige munakoorelt maha äädikas niisutatud käsna. Tehke seda enne keetmist.

■ Keetmiseks võtke toasoojad munad, külmikus olnud munal praguneb koor kergesti.

■ Kui märkate munakoores peenikest pragu, hoidke muna enne keetmist 5–10 minutit külmas vees. Siis võite selle nagu terve koorega muna keema panna.

■ Pragunenud munakoort võib hõõruda ka sidrunilõiguga. Kui sidrunimahl on kuivanud, asetage muna ettevaatlikult sooja vette ning keetke tasasel tulel kuni 10 minutit.

■ Värske muna ei loksu raputamisel.

■ Mune ärge keetke ägedal tulel, vaid nii, et vesi vaevu väreleb. Mulinal keetes võib koor praguneda, munavalge muutub sitkeks ja rebu jahuseks.

■ Kuigi pühadeni on veel aega, kontrollige oma sibulakoorevaru, et ei peaks viimasel minutil minema poodi sibulakasti rüüstama.