



töstke pruunistatud tükid haudepotti, maitsestage soola ja pipraga. Pannile valage veidi kuuma vett, loksutage ning kallake praadimisvedelik haudepotti. Lihale piserdage välja pressitud sidrunimahla ning meega segatud vein. Hautage kaane all ahjus või pliidil. Kontrollige vahetevahel, kas vedelikku on piisavalt. Vajadusel lisage pisut kuuma vett. Enne hautise lõplikku valmimist lisage peenestatud peterselli. Juurde andke keedetud kartuleid, riisi ja rohelist salatit.

### Lambalihahautis

- 1 kg kondita lambaliha
- 3–5 küüslauguküünt
- 2 sibulat
- 2–3 porgandit
- 2 sl õli
- 2 loorberilehte
- 10 tera musta pipart
- 1 tl soola
- 1 dl vett
- 4 dl punast lauaveini
- 2 sl riivsaia

Pruunistage suuremateks kuubikuteks lõigatud lihatükke kõrgel kuumusel. Tehke seda väheses õlis jaokaupa, et lihamahla vähem eralduks. Pruunistatud tükid töstke haudepotti. Kuumutage pannil tükeldatud sibulad, küüslauguküüned ja porgandid ning lisage lihale. Pannile valage kuuma vett, loksutage ja kallake praeleem haudepotti aedviljadele. Maitsestage ja valage juurde vein. Hautage kaane all keskmises kuumuses kaks tundi. Umbes 10 minutit enne toidu valmimist segage riivsaia leeme sisse, vajadusel kallake veidike vett lisaks. Serveerige keedetud riisi ja kartulitega.

### Vasikalihahautis kartulitega

- ¾–1 kg pehmet kondita vasikaliha
- 2 porrut
- 1 sibul
- 1 sl võid
- 1 sl õli
- 5–6 tera musta pipart
- 1 loorberileht
- soola

- 6–8 kooritud kartulit
- vett või puljongit
- 200 ml kohvi- või vahukoort

Suuremateks kuubikuteks lõigatud liha pruunistage kergelt või-õlisegus koos sibularatastega. Seejärel lisage porru-rattad, maitsestage soola, loorberi ja pipraga, segage ning lisage poolitatud kartulid. Vedelikku kallake juurde niipalju, et toit oleks poolest saati kaetud. Hautage kaane all 25 minutit. Lõpuks valage juurde koor, kontrollige maitset, vajadusel lisage soola. Hoidke enne serveerimist 5–10 minutit soojas. Juurde andke keedetud riisi, rohelist salatit, värsket kurki või apelsinisalatit.

### Apelsinisalat

#### Salat

- 4 apelsini
- 1 pott basiilikut
- 2 sellerivart
- 1 dl purustatud Kreeka pähkleid

#### Kaste

- 3 sl Kreeka pähkli õli või rapsiõli
- 1 sl palsamiädikak või sidrunimahla
- ½ sl magusat tšillikastet
- soola
- purustatud musta pipart

Apelsinid peske ja koorige, eemaldage ka valge koorealune kiht. Viljaliha eraldage sektoriteks, siis poolitage ristipidi. Sellerivarred lõigake õhukesteks liistakuteks, lisage apelsinitükikidele. Peale näppige basiilikulehed. Segage kaste, valage salatile ja lõpuks puistake üle purustatud pähklitega.



Kui apelsini koorite spiraalselt õhuke-se katkematu ribana, saate sellest kokku keerates särava roosi peolauale toitu kaunistama. Pärast eemaldage viljalihalt koorealune kiht.

### Väike soolane amps

Kevad- ehk lihavõttepühade ajal on tavaks värvitud mune koksida. Keedetud muna kõrvale kulub väike suutäis soolast. Selliseks suupisteks sobivad oivaliselt piisikesed Soomes tehtud rakkii-näkileivad. Neid suuruselt Kreeka pähkli koori meenutavaid nõgusaid leivakesi on hea täita.

Kui soovite hamba all krõpsuvat pala, määrige neile maitsevõiet ja peale sättige tükike soola- või suitsukala (vürtsikilu, soolaheeringat, soolasilku, lõhet, forelli või kalamarja) ning kaunistage maitserohelise või väikese sidrunitükiga. Kasutades vähese majoneesi või hapukoorega segatud, kuid munata salatit, saate pärast täitmist peagi pehmeneva suutäie. Kaunistada võite neid poolikute kirsstomatite, oliivide või astelpajumarjadega, samuti värviliste aedviljatükikestega ja maitserohelise lehekestega.

### Sinepivõie

- 50 g toasooja võid
- 2 sl kanget sinepit
- 1 sl riivsaia
- soola
- jahvatatud pipart

Hõõruge või vahule, lisage sinep, segage ühtlaselt läbi, maitsestage vähese soola ja pipraga. Sobib heeringaga, peale puistata hakitud tilli ja murulauku.

### Sidrunivõie

- 50 g toasooja võid
- ½ sidruni riivitud koor
- 1 tl sidrunimahla
- soola
- sidrunipipart

Riivige võile sidrunikoort, hõõruge või vahule, maitsestage soola, sidrunipipra ja -mahlaga. Sobib soolatud forellile või lõhele, kaunistage melissilehekestega.

### Avokaadovõie

- 50 g võid
- 1 hästi valminud avokaado
- 1 tl sidrunimahla
- soola
- ½ tl hakitud küüslauku

Poolitage avokaado, eemaldage seeme ning segage viljaliha võiga, maitsestage küüslaugu, sidrunimahla ja soolaga. Hõõruge vahule. Sobib soolalõhe ja -forelliga.

### Kiluvõi

- 50 g võid
- 4–5 vürtsikilu
- ½ tl tilli

Vahustage toasoe või, lisage hästi peeneks hakitud kilufileed ja peenestatud till.