

# Mõned retseptid eelolevaks pühapäevaks

Tavaliselt on köök naiste pärusmaa. Kui aga nüüd on vaja emale või vanaemale laud katta, siis mida sinna panna?

**P**akume lihtsaid ja vähem lihtsaid toite. Ehk tekitab mõni neist huvi või vähemalt annab idee, millest lähtuda.

## Rõngasleib kui võileivartort

1 täistera-rõngasleib  
mõned keedetud kartulid  
võid  
soola  
seenesalatit  
heeringat või võrtsikilu  
keedetud muna  
viilutatud sinki  
kurgi- või õunalõike  
porrut või talisibulat  
tilli  
lehtsalatit  
murulauku

Lõigake leib kaheks kettaks ja jagage need laiemateks või kitsamateks sektoriteks. Saate 6 või 12 pala. Keetke väheses vees mõned kooritud kartulid, mis suruge soojalt pudruks, lisades toasoojas seisnud võid. Võite võtta kartuleid ja võid võrdselt (1:1), siis saate hästi rammusa ning mahlase katte. Kuid vähema võisisaldusega pudru pole leival sugugi halvem. Kindlasti määrab tulemuse see, millist materjali katteks veel on. Rammusale määrdele pange lahjemat kraami (salatit, kurki, seeni, redist). Vähem rasvassele võidele lisage sinki, lihalõike, muna. Rõngasleiva keskele asetage värsket rohelist. Lopsakas roheline salat lisab pidulikkust.

## Kiir-lehtainapirukas sibulapealsetega

½ kg jahu  
300 g võid või margariini  
1 muna  
½ tl soola  
1 tl sidrunimahla  
¾–1 kl vett

Sõelutud jahule lisage jahedas hoitud ja väikesteks tükkideks lõigatud margariin, hakkige kõik noaga hästi läbi. Pärast kuhjake mass hunnikusse, tehke sellesse süvend ning lisage soolaga maitsestatud vesi, muna ja sidrunimahla. Sõtkuge kõik korralikult läbi, veeretage pallikujuliseks ning asetage kaetud kausis pooleks tunniks jahedasse kohta.

Sellest tainast võite küpsetada suuri või väikesi pirukaid.

### Täidis

400 g rohelist sibulat (talisibula pealseid, murulauku või porrut või nende segu)  
4 keedetud muna



3–4 sl võid või õli

pisut soola  
jahvatatud musta pipart  
Peske roheline sibul, tahendage ning lõigake tükkideks, aga mitte väga peeneks. Kuumutage pisut sibulatükke rasvaines, siis segage hakitud munade, soola ja pipraga.

## Sibulapirukas kartuli-mure-tainaga

250 g keedetud kartuleid või 2 dl kartulipüreed  
4½ dl nisujahu  
250 margariini  
**Täidis**  
600 g sibulaid  
õli  
suhkrut  
3 muna  
3 dl piima või kohvikoort  
ürdisoola

100 g riivitud juustu  
Keedetud kartulid tampige pudruks. Külmal margariin tükeldage pisikesteks kuubiku-

teks, segage jahuga, hakkige. Lisage kartulipuder või -püree ning segage kõik hästi ühtlaselt läbi. Suruge tainas madalasse ahjuvormi ja küpsetage kuumas ahjus (225°) umbes 7 minutit.

Viilutatud sibulad kuumutage väheses õlis pehmeks. Riputage neile veidi suhkrut, segage ning pange ahjuvormi. Segage munad piimaga, maitsestage ja kloppige ühtlaselt läbi. Valage see vormile, peale riputage riivitud juust. Küpsetage veel umbes 20 minutit, kuni pirukale tekib ilus krõbe koorik.

## Kurgikeeks

1 pikaviljaline salatikurk  
2 muna  
2 dl mett  
125 g võid või oliiviõli  
1 tl kaneeli  
1 tl kardemoni  
¼ tl muskaatpähklit  
¼ tl nelki  
½ dl jahvatatud mandleid  
3 dl nisujahu  
2 tl küpsetuspulbrit