



h hästi toiduvalmistamiseks.

- 4–5 sl hakitud sibulapealseid või murulauku
- 0,5 l keefirit
- 0,5 l keedetud jahutatud vett

Lõigake redised õhukesteks viiludeks, hakkige lehed ning tükeldage kurk. Pange peenestatud köögivilja keefiri ja vee segusse, maitsestage soolaga, segage ja sööge kohe.

Pikantne redisesalat serveerituna klaaskausis

- 100 g rediseviile ja ribadeks lõigatud rediselehti
- 100 g kurgiviile
- 100 g peenestatud murulauku või sibulat
- 100 g tomativiile või poolitatud kirsstomateid
- 100 g mugulbegoonia õielehti

Asetage koostisosad vaheldumisi salatikaussi, valage peale soolaga maitsestatud keefir või jogurt.

Roheline kartulipuder

- 600–800 g kartuleid
- 150–200 g rediselehti
- 1 suurem mugulsibul
- 2 sl rasva või margariini
- 1 klaas piima
- maitseks soola

Keetke kooritud ja tükeldatud kartulid soolases vees pehmeks, kurnake ja tam-pige pudruks. Hakkige rediselehed ja si-

bul peeneks ning hautage rasva või margariiniga ja segage pudru hulka. Lisage kuum piim ning kloppige püreeks.

Redisesalat kohupiimaga või kodujuustuga

- 200 g rediseid koos pealsetega
- 200–300 g lahjat kohupiima või kodujuustu
- ½ klaasi keefirit või maitsestatamata jogurtit
- 3 sl peenestatud murulauku või sibulat
- soola

Lõigake redised ja noored pealsed ribadeks ning segage koos murulaugu või sibulaga kohupiima hulka, lisage soola, valage peale keefir või jogurt.

Hommikune rediseleheomlett

- suur peotäis rediselehti
- 2 muna
- 2 sl kohvikoort
- maitsestatamiseks soola või kartulimaitseainet
- praadimiseks õli

Peske ja lõigake rediselehed peenteks ribadeks ja kuumutage pannil väheses õlis pidevalt segades kergelt läbi. Kloppige kaks muna kergelt läbi, lisades maitseks veidi soola või kartulimaitseainet ja 2 sl kohvikoort. Valage klopitud muna hau-

HÜVA NÕU

Kuidas hapendada

Kui redist on saanud liialt palju ja ka isu otsas, võib rediseid edukalt hapendada. Hapendamiseks lõigake redised viiludeks ja lehed ribadeks. Hapendamiseks sobib väiksem emailämber. Vahele puistake köömneid ja natuke soola.

Esiolgu täitke peenestatud massiga pool pange ja suruge puunuiaga tihedamaks. Tihendatud seguga täitke kolmveerand pange. Asetage peale rabarbrilehed, nendele marli, marlile väike puhas puurest ja sellele vajutus (näiteks veega täidetud kolmeliitrine purk).

Peakäärimine kestab toasoojas kaks nädalat. Seejärel tõstke hapendatud mass pooleliitristesse purkidesse, suruge tihedalt kokku, valage peale hapendusvedelik ning sulgege purk õhukindlalt. Säilitage hoidist jahedas, ühtlase temperatuuriga ruumis. Hapendatud redis on sobiv hõrgutis kõikide lihatoitude juurde.

tisele ja praadige omlett mõlemalt poolt kuld kollaseks.

Hakkliha-redisekotletid

- 100 g rediselehti
- 250 g hakkliha
- paar viilu saia
- keskmine sibul
- 1 muna
- 1 sl hapukoort
- praadimiseks rasva või õli
- maitseks pipart, muskaati ja soola

Lisage hakklihale väheses vees leotatud sai, hakitud sibul, toores muna, pipar ja muskaat. Segage ained ühtlaseks massiks ning vormige laiad õhukesed kotletid. Täidise valmistamiseks praadige peenestatud rediselehed kergelt rasvas läbi, jahutage ja segage juurde veidi hapukoort. Tõstke kotlettide keskele hautatud lehetäidis ning vormige pirukataoliseks. Praadige mõlemalt poolt helepruuniks. Juurde võib pakkuda keedetud või praetud kartuleid või sõmeralt keedetud riisi.

