

# Muhedaid ahjuroogi

## Kohev ahjuroog baklažaani, paprika, tomati või spinatiga sobib hästi õhtueineks.

Rohkete ürtidega maitsestatud suvistest aedviljadest toidu valmistamisel võib kasutada hakkliha, juustu, värsket ja külmutatud, aga ka suitsutatud kala.

### Baklažaanivorm hakklihaga

- 400 g baklažaani
- 300 g segahakkliha
- 2–3 tomatit
- 1 sibul
- 3 sl rasvainet
- 2–3 muna
- 2 sl jahu
- ½ kl piima
- rohelist peterselli
- soola
- purustatud musta pipart

Peske ning kuivatage baklažaanid, pange panniga praehaju ja küpsetage, kuni koor nahkjalt kortsu tõmbub. Siis lükake kuuma baklažaanid sõelale ja kallake külma veega üle. Koorige need ettevaatlikult, sõrmi põletamata, ning lõigake pikuti viiludeks. Maitsestage soolaga ja jätke natukeseks ajaks seisma.

Hakkige sibul peeneks ja kuumutage rasvaines koos hakklihaga, siis lisage sektoriteks tükeldatud tomatid, maitsestage soola ja pipraga.

Paneerige baklažaanilõigud jahu ja munaga, praadige ning asetage hakklihaseguga kihiti vormi. Vahele puistake hakitud petersellilehti. Ülejäänud munad kloppige lahti, segage piimaga ja valage toidule. Küpsetage ahjus, kuni vormiroa pind kattub helepruuni koorikuga. Juurde andke rohelist lehtsalatit.

### Täidetud tomatid tainal

#### Tainas

- ¾ kl nisujahu
- 1 sl võid või margariini
- 1 muna
- 1 sl vett
- soola

#### Kate

- 8 tomatit
- 2 sl hakitud sibulat
- 2 sl riivitud juustu
- jahvatatud musta pipart
- soola
- 2 sl peenestatud ürte (basiilik, aed-liivatee, till, pune, salvei)
- 500 g hapukoort
- 1 tl sulatatud võid
- hakitud petersellilehti

Hakkige lauale puistatud jahukuhjas külm või tükikesteks, lisage pisut soola, vesi ja muna. Näppige kiirelt läbi sõmerjaks puruks, suruge kokku ja asetage natukeseks ajaks külma.

Väiksemad kõvad tomatid lõigake pooleks ja eemaldage seemnekambriid. Segage väikeses kausis riivitud juust peenestatud sibulaga, maitsestage soola, pipra ja ürtidega. Kui juust on soolane, võite jätta soola lisamata. Täitke õõnes-  
tatud tomatipooled, igale tomatile töstke teelusikatäis hapukoort.

Rullige tainas jahusel laual õhukeseks, pange külma veega loputatud koogivormi, nii et servad oleks pooleldi kaetud. Laduge täidetud tomatid tihedalt üksteise vastu tainale. Vahekohtadesse pange veel hapukoort. Tainaservad määri-  
ge sulatatud võiga, peale puistake hakitud petersellilehti. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 15 minutit.

### Kalavorm paprikaga

- ca 700 g valget kalafileeid (võib olla külmutatud)
- 700 g valget paprikat
- 1 jäme porru või 250 g sibulat
- 1–2 sl võid
- ½ kl aurutatud riisi
- 2 sl tomatipastat
- 4 sl sidrunimahla
- 4 sl röõska koort
- 4 sl valget veini
- 100 g peekoniviile
- soola
- purustatud musta pipart

Puhastage paprikad seemnetest ja lõigake peenikesteks ribadeks. Pestud porru valge osa lõigake ratasteks. Esmalt kuumutage võis porrurattad. Kui sibul või porru on klaasjaks muutunud, lisage paprikaribad, tomatipasta, sool, pipar ja 2 sl sidrunimahla. Hautage kaane all 15 minutit.

REPRO



Tükeldage kalafilee laiadeks ribadeks, maitsestage soola, pipra ja ülejäänud sidrunimahlaga.

Määri-  
ge ahjuvorm rasvaine-  
ga, puis-  
take riis ühtlase kihna laiali, peale ladu-  
ge maitsestatud kalaribad, sellele töstke  
hautatud paprika-sibulasegu. Segage vein  
röõsa koorega ja kallake vormi. Kõige pea-  
le laduge ribadeks lõigatud peekoniviilud.  
Küpsetage ahjus umbes 35 minutit.

### Suitsukala-spinativorm

- 300 g puhastatud suitsukalatükke
- 700–800 g spinatilehti
- ½ kl piima
- ½ kl kuuma piima
- 1 sl nisujahu
- 3 muna
- 2 sl riivitud juustu
- 1 ½ sl võid
- soola
- purustatud valget pipart
- riivitud muskaatpähklit
- riivsaia

Keetke pestud spinatilehti väheses vees umbes 5 minutit, nõrutage ja ajage läbi hakkmasina või mikserdage püreeks. Maitsestage pool klaasi piima soola, pipra ja muskaadiga, lisage jahu ning hästi läbi segatud piim kallake spinatipüreele. Kuumutage segades korralikult läbi ja töstke jahtuma.

Puhastatud suitsukalatükkidele vala-  
ge kuum piim ja jätke 15 minutiks seisma.

Lisage jahtunud spinatimassile juus-  
tuga läbi hõõrutud munakollased ja lõ-  
puks vahustatud munavalged. Määri-  
ge ahjuvorm võiga, puistake riivsaia-  
ga üle ja valage segu vormi. Nõrutage suitsuka-  
la piimast, laduge vormiroale. Peale puis-  
take riivsaia ja külmi võitükikesi. Küpse-  
tage ahjus umbes 30 minutit.

### Kartulivorm köögiviljadega

- ca 1 kg kartulipüree
- 2–3 sl riivitud juustu
- 150 g singikuubikuid
- 2 kl noori herneid
- 2 kl porgandikuubikuid
- soola
- purustatud valget pipart
- peenestatud petersellilehti
- 2 sl võid
- 2 sl riivsaia

Kartulipüree võite valmistada eelmise aas-  
ta kartulitest. Valmis püreele segage hul-  
ka riivitud juust. Herneid ja porgandeid  
hautage segades väheses võis 2–3 minu-  
tit, siis lisage tilk vett ja hautage veel 5  
minutit, kuni vesi aurustub. Maitsestage  
soola ja hakitud peterselliga. Täitke võitud  
vorm poole püreekogusega, peale töstke  
herne-porgandise-  
gu ja sellele ülejäänud  
püree, millesse on segatud singikuubikud.  
Tasandage pind, puistake üle riivsaia-  
ga ja lisage võitükikesi. Küpsetage ahjus 15–20  
minutit, kuni pinnale tekib krõbe koorik.

KADRIN LINNA