

Soojad pühadetoitudud

REPRO

Peale sealiha ja verivorsti sobib aasta lõpul lauale nii kala kui ka linnupraad.

Vana-aastaõhtul rahakotti pandud kalasoomused kindlustavat rahaõnne. Kahjuks on nii, et mida suuremad soomused, seda luisem kala. Aga mudamaitse kohta ütlevad teadjad, et külmal ajal on seda vähem tunda ja pärast piimas leotamist kaob täiesti ära. Tõotatud rikkuse nimel võiks ju ka siis karpkala küpsetada.

Hapukapsas suitsukanaga

- 1 suitsukana
- 1 kg hapukapsast
- 300–400 g toorsuitsuribi
- 2–3 sl suhkrut
- 3–4 sibulat
- 1 sl rasvainet
- 1 sl kadakamarju

Lõigake sibulad õhukesteks sektoriteks. Pigistage pannile veidi hapukapsamahla, lisage rasvaine ja 1 sl suhkrut ning hautage selles sibulad poolpehmeks. Pange hapukapsas haudepotti, segage sibulad ja kadakamarjad hulka. Kui kapsas tundub hapuvõitu, maitsestage veel suhkruga. Tõstke kapsas poti servadesse, nii et keskele jääks lohk. Asetage sinna ribitükk, valage potti pisut vett ja keetke kapsas kaane all poolpehmeks. Siis võtke ribitükk välja ja segage tükeldatud, ilma kondita kanapalad kapsasse, ribitükk asetage peale. Hautage veel umbes 30 minutit. Tõstke kapsas vaagnale, peale pange viilutatud ribitükid. Serveerige koos ahjukartulitega.

Hanepraad

- 1 hani (3–4 kg)
- 200 g tahket lauasaiat
- 150 g toasooja võid
- ½ tl riivitud muskaati
- ½ apelsini riivitud koor
- soola
- hakitud rohelist peterselli
- 2–3 muna
- soola
- jahvatatud musta pipart
- ½–1 sidrun
- peenestatud majoraani

Hõõruge hani seest ja väljast soola, pipra, sidruniviilude ja majoraaniga. Tükeldage saiaviilud väikesteks kuubikuteks. Vahustage või, lisage riivitud muskaati, apelsinikoort, soola, peenestatud peterselli ja sai. Segage kõik läbi, lööge juurde munad ning segage veel kord, et saaks hästi ühtlase massi. Täitke sellega hane kehaõõnsus ja nõeluge avad kinni. Olenevalt hane suuruselt ja vanusest kulub küpsemiseks 190–200° juures 2 ½ kuni 4 tundi. Alguses valage pannile natuke kuuma



vett. Ahjus oleku ajal pöörake praad ringi ja kastke pannil oleva leemega aeg-ajalt. Umbes 30 minuti möödumisel torkige hanenahk siit-sealt läbi, et rasv saaks paremini eralduda. Kui rasva koguneb liiga palju, võtke seda vähemaks, vajadusel lisage aga pannile keeva vett.

Saadud leemest valmistage kaste, mida võib tihendada kartulijahuga ning maitsestada brändi, veini või apelsinimahla. Viimast lisage siis, kui serveerite praadi kergelt praetud apelsiniviiludega.

Hane võib täita ka väiksemate kõvade koorimata õuntega.

Lisandiks prae juurde sobivad pruunistatud ahjukartulid, eraldi küpsetatud õunad, marineeritud ploomid või kirsid, pohlasalat ja hapukapsas.

Täidetud kalkun

Hõõruge üks väiksem kalkun seest ja väljast soola, pipra ja sidrunimahla. Täitke see kuivatatud ploomide, õunte ja värske viinamarjadega ning nõeluge avad kinni. Asetage pannile, valage juurde pi-

sut kuuma vett. Küpsetage ahjus aeglaselt 180° juures umbes kolm tundi. Et praad ahjus ei muutuks tuimaks, määri-ge kalkunit aeg-ajalt hapukoorega. Kastmeks sobib praeleem, mis on segatud apelsinimahla ja brändiga.

Prae juurde andke keedetud riisi, puuviljasalatit, marineeritud hoidiseid ja rohelist lehtsalatit.

Kalkunišnitsetel

- kalkuni rinnafileed
- sidrunimahla
- soola
- jahvatatud musta pipart
- jahu
- muna
- riivsaia
- purustatud mandleid
- praadimiseks õli ja võid

Lõigake lihast 1 ½ cm paksused viilud, kloppige kergelt läbi, piserdage sidrunimahla. Seejärel paneerige viilud pipra ja soolaga segatud jahus, siis lahtikloppitud munas ja riivsaias, mis on segatud purustatud mandlitega. Praadige õli-võisegus kiirelt (mõlemalt poolt 3–4 minu-