

tit). Kauem pannil olles muutub liha tumaks. Juurde andke keedetud roos- või lillkapsast ning koduseid puuviljahoidseid.

Kalkuniviilud fooliumis

Valmistage iga sööja jaoks eraldi pakike. Lõigake lihast ühe portsjoni jaoks kaks õhemat viilu, maitsestage soola ja pipraga. Vahele pange õuna- või ananassiviile (sobib ka konserveeritud ananass), peale õhuke kiild külma võid ning keerake fooliumiääred keskele kokku. Küpsetage mõõdukalt kuumas ahjus kuni üks tund.

Praetud kanamaks riisirõngas

- 1 kl riisi
- 2 ½ kl kanapuljongit
- 2–3 munakollast
- 1 sl võid
- värskeid petersellilehti
- 400–500 g kanamaks
- 2 sibulat
- jahu
- soola
- purustatud musta pipart
- rasvainet praadimiseks

Keetke riis kanapuljongis peaaegu pehmeks, segage sellesse või. Kui riis on veidi jahtunud, lisage munakollased. Tõstke riis võiga määritud rõngasvormi ning küpsetage keskmise kuumusega praehjus kümme minutit.

Lõigake kooritud sibulat ratasteks. Praadige rasvaines esmalt jahu-soolasegus veeratatud maksatükid, maitsestage pipraga ning tõstke kuumakindlasse kaussi. Seejärel peske pann ja praadige jahusse kastetud sibularattad kuldpruuniks.

Kummutage riisirõngas vaagnale, keskele tõstke praetud maks, peale laduge sibularõngad. Ümber rõnga laduge marineeritud paradiisiõunad või praetud õunaviilud.

Karpkala õllekastmes

- 1 karpkala (ca 1 kg)
- 2 sibulat
- 1 sl rasva
- 2 dl heledat õlut
- 50 g korinte
- 4 nelki
- 4 musta terापipart
- ½ sidruni kooreribad
- soola
- äädikat või sidrunimahla
- vett
- sidruniviile

Kallake kala kuumas veega üle, kaapige soomused maha, eemaldage pea ja siskond. Peast keetke vähese veega puljong. Puhastatud kala lõigake portsjonitükkideks, maitsestage soola ja äädika või sidrunimahla. Sulatage madalas keedunõus rasv, kuumutage tükeldatud sibulat klaasjaks, laduge peale kalatükid, lisage õlu ja 3 sl kalapuljongit. Katke keedunõu kaanega ja hautage tasasel tulel umbes 15 minutit. Tõstke kalatükid ettevaatlikult leemest välja ja kuumutage hautusleent, kuni see muutub tihedamaks.

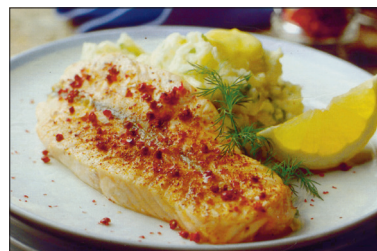
Siis lisage leemele pestud korindid, nelk, pipar ja sidruni kooreribad. Pange kalatükid kastmesse ja kuumutage mõni minut. Serveerige keedetud kartulite ja toorsalatiga.

Ahjulatikas ja karpkala

- 500 g kalafileeid
- ¼ kl piima
- soola
- 2 sl võid
- 2 sl jahu

Tükeldage kala portsjonideks, pange viieks minutiks soolaga maitsestatud piima sisse. Kuivemaks nõrutatud kalatükke veeretage jahus ja asetage, nahapool ülespidi, võiga määritud nägusasse vormi. Piserdage kalatükkidele natuke sulavõid ja pange vorm praehju. Filee valmib 6–7 minutiga, kuigi välispind pruunistub nõrgalt juba viie minuti jooksul. Laua-

le andke küpsetusnõus. Kui tahate kala vaagnal serveerida, kallake sellele vormist võine vedelik peale. Lisandiks sobivad praekartulid, värske toorsalat ja marineeritud puuviljad.



Lõhemedaljonid roseepipra ja kartulipudruga

- 600 g lõhefileed
- 1 tl tsillikastet
- 1 tl soola
- 1 sl jämedalt purustatud roseepipart

Kartulipuder

- 1 kg kooritud kartuleid
- 2 ½ dl kuuma piima
- 1 suurem sibul
- 1 sl võid
- 1 tl soola
- 3 sl peenestatud petersellilehti

Lõigake lõhefilee neljaks portsjoniks, tehke iga tüki keskele sisselõige (kuni nahani) ja keerake nahapooled vastamisi. Tõstke kalatükid küpsetuspaberiga kaetud pannile, maitsestage soola, tsillikastme ja pipraga. Küpsetage 225° juures 6–7 minutit.

Lõigake kooritud kartulid neljaks, keetke soolaga maitsestatud vees pehmeks. Hakkige sibul hästi peeneks. Kui olete kartulitelt vee ära valanud, lisage või ja peenestatud sibul, tampige kartulid katki. Siis lisage natukehaaval kuum piim ja peenestatud petersell. Klopige või mikserdage korralikult läbi.

Enne laualeandmist kaunistage lõhemedaljon tillioks ja sidruniviiluga.

KADRIN LINNA

LUGEJA KIRJUTAB

Mõdu ja õunakali

Imestan, et toiduretsepti ilmub lugematul hulgal, aga jookide jaoks pole justkui ruumi, v.a veinirubriik. Mõtlesin, et teen veel enne pühi oma panuse ja annan kaks retsepti. Neid pean teistele ikka korduvalt meelde tuletama. Tihti raisatakse mett, süüakse purk poole peale ja ongi isu otsas. Mõne aja pärast võetakse uus purk lahti ja seda tabab sama saatus. Kuivatatud õuntest või õunakoortest kaljale on just paras niisugune mesi sisse leotada või mõdu valmistada.

Mõdu

- ca 800–900 g mett
- 5 l kuuma vett

- 2 sidrunit
- 10 nelki
- 25 g presspärmi
- 3–4 l jahutatud keedetud vett

Lahustage kaua tarvitamata seisnud suhkrustunud mesi keedetud, kuid mitte väga kuumas vees (kuni 40°). Lisage nelk ja sidrunitest pressitud mahl ning poole sidruni koor ribadena. Jätke 4–5 tunniks kaane alla tõmbama. Kallake meevirre läbi sõela suuremasse anumasse, lisage umbes 20°ni jahutatud vesi ja vedelaks hõõrutud pärm. Katke nõu rätikuga ja kääritage mõdu kaks ööpäeva köögisoojuses. Pärast seda viige nõu külmemasse kohta.

Mõni päev hiljem, kui käärimine on vaibunud, villige jook pudelitesse, sulgege õhukindlalt ja hoidke jahedas. Nädala jooksul saab mõdu joogikõlblikuks.

Õunakoorekali

- 500 g kuivatatud õunakoori või õunu
- 200 g kuivatatud kibuvitsamarju
- 5 l peaaegu keeva vett
- näputäis apelsini- või sidrunikoort
- 200 g mett või 300 g suhkrut
- 15–20 g presspärmi
- 50 g rosinaid

Kuivatatud õuntele, sidrunikoortele ja marjadele valage keema hakanud vesi. Hoidke üks ööpäev kaane all. Kurnake toasoe leotis, lisage mesi või suhkur ja pärm. Laske 24 tundi soojas käärida. Siis villige pudelitesse, lisage igasse pudelisse 4–5 rosinat, korkige ja viie jahedasse panipaika.

ELMAR

Lääne-Virust