

panna?

KARTULI-TOMATIKOOGID

5 muna
4 keskmist keedetud kartulit
3 tomatit
1 sibul
2 sl hapukoort
3 sl jahu
soola
pipart
rasvainet praadimiseks
soovi korral 100 g riivitud juustu
punet
Lõigake kartulid, tomatid ja sibul väikesteks kuubikuteks, segage hulka lahtiklopitud munad ning muud ained. Praadige sellest väikesed lusikakoogid.

PRAETUD EINELEIB

50 g keeduvorsti
ketsupit
2 suurt viilu praetud leiba
2 muna
Lõigake vorstiviilud ribadeks, praadige kergelt, maitsestage ketsupiga ja tõstke praetud leivale. Munadest praadige eraldi pannil härjasilmad, tõstke need vorstiga kaetud leibadele.

PANNKOOGID

5 dl piima
2½ dl jahu
2 muna
1 tl soola
½ dl sulatatud margariini
Segage jahu ja soolaga maitsestatud piim, laske vähemalt pool tundi jahul paisuda, siis kloppige muna ja margariin tainasse ning küpsetage suured ülepannikoogid.
Tainasse võite segada juustu või maitserohelise. Valmis pannkookidele võib kasutada soolast täidist ja nad rullit keerata. Samuti kõlbavad koogid magusa lisandiga.

HEERINGASALAT ÕUNAGA

3 kartulit
3 õuna
1 sibul
1 heeringas
1–2 tomatit
rohelist sibulat
1 dl õli
1–2 sl õunaäädikat
Koorige keedetud kartulid ja õunad, lõigake need peeneks, samuti sibul, tomatid, sibulapealsed. Tükeldatud aedviljale lisage puhastatud heeringa väikesed lõigud, segage läbi ning valage peale äädikaga segatud õli.

LIHA-SEENE VORMIROOG

600 g loomaliha
1 sl võid
2–4 sibulat
5 dl kupatatud seeni
10 suurt kartulit
5 dl puljongit



6–8 pipratera
2 loorberilehte
peterselli
soola
Lõigake liha õhukesteks ribadeks, koorige kartulid ning lõigake umbes ½ cm pakusteks viiludeks. Pruunistage liha pannil, maitsestage soola ja pipraga. Praadige peenestatud sibul klaasjaks, lisage tükeldatud seened.

Täitke küpsetusvorm kihiti ettevalmistatud ainetega, lisage puljong ja maitseained, hautage, kuni toit küps.

MANNALÕIGUD PEEKONIGA

½ l piima
125 g (¾ kl mannat)
2 muna
soola
vähesoolast läbikasvanud pekki või peekonit
rasvainet
Keetke paks mannapuder, laske sel väheke jahtuda ning lisage ühtlaselt segades lahtiklopitud munad ja natuke soola. Valage see piklikku madalasse nõusse ning jätke pooleks päevaks seisma.

Lõigake pudrust parajad viilud, praadige või või rasvaga kergelt pruuniks. Igale pudruviilule asetage õhuke pruuniks praetud pekiviil.

SIBULAPITSA ÕUNTEGA

Põhi
200 g jahu
½ kl vett
10–15 g pärimi
1 tl suhkrut
2 sl õli
pisut soola
Kate
500 g sibulaid
300 g õunu
3 sl õli
200 g suitsuribi
1 tl majaraani
soola
jahvatatud musta pipart
õli
Segage jahu, pärm, sool, suhkur ja õli vee- ja ning laske sel sooja kohas 10–15 minutit kerkida.

Sibularattad praadige õlis klaasjaks, lisage sool, pipar ja majaraan. Kooritud südamikuta õunad lõigake sektoriteks. Rullige tainas õhukeseks ning pange küpsetusplaadile, tõstke pool sibulakogusest tainale, siis õunad ja ülejäänud sibulad.

Kõige peale pange peeneks tükeldatud suitsuribi. Küpsetage keskmises kuumuses kuni 35 minutit.

SEAPRAE LÕIKED

0,6–1 kg sealihä
soola
vett
Külm seapraad on singile vahelduseks parim. Hõõruge värske selja- või reietükk soolaga üle ja hoidke vähemalt 12 tundi jahedas kohas. Siis loputage lihatükk üle ning asetage, kamara pool all, kuuma veega ülevalatud pannile või haudepotti.
Pruunistage liha, kastke keeva veega. Aurus pehmenenud kamar lõigake ruuduliseks. Küpsetage 1–1½ tundi. Laske prael jahtuda, hiljem lõigake õhukesed viilud. Praellem kasutage juurvilja hautamiseks või kastmeks.

KARTULISALAT PEEDIGA

100 g liha (keedetud kana, seapraadi või supiliha)
5 kartulit
2 keedetud muna
1 hapukurk
1 õun
1 keedetud peet
1 sibul
mädarõigast
majoneesi või õlikastet
Tükeldage kõik väikesteks kuupideks, maitsestage ja segage ühtlaselt läbi.

SEENESALAT

300 g leotatud soolaseeni
2 sibulat
1 õun
suhkrut
soola
äädikat
õli
Tükeldage seened, sibulad ja õun, maitsestage ning lisage õlikaste.