

Verest toite

KARIN KALJULÄTE

Pühadelauale ei pea ilmingimata verivorsti panema. Kõiki verest valmistatud roogi võib pidulikult serveerida, lisandiks hapukoor, kõrvitsa-, pohla-, jõhvika-, peedi- või õunasalat.

Kööki jõuab veri juba soolatult, seepärast peab toidu valmistamisel olema soolaga ettevaatlik, et head kraami mitte ära rikkuda. Ka on tarvis veri klompide eraldamiseks alati läbi kurnata. Taina segamisel küpsetage vahepeal pannil väike proovikook. Selle järgi on kergem otsustada, millist maitseainet täiendavalt lisada. Värsket verd niisama ju suhu ei pista.

VERILEIB

½ l verd
1–1½ kl hapupiima
3–3½ kl odrajahu
musta jahvatatud pipart
½ tl söögisoodat
soola
Segage loetletud ainetest tainas, valage kuni 5 cm paksuselt pannile ning küpsetage ahjus 30–40 minutit. Verileiba võib süüa soojalt või külmalt.

VERIVORSTI ASEAINE

2–2½ kl odratangu
1 l vett
soola
200 g pekki või läbikasvanud liha
2 sibulat
pipart
vürtsi
majoraani
punet
mägi-piparrohtu
½ l verd
1–2 kl odrajahu
Keetke tangud parajalt soolase veega poolpehmeks, jahutage ning segage läbipraetud pekikuubikute ja sibulatega. Maitsestage, lisage kurnatud veri, lõpuks jahu. Segage kõik hoolikalt läbi ning küpsetage keskmise kuumusega ahjus. Jahtunud roog lõigake kangideks, mida võite lauale panekuks kiiresti üle praadida.

VORMIROOG

3 kl verd
½ kl piima
½ kl köögivilja keeduleent
200 g saia
100–150 g pekki
1 suur sibul
100 g keedetud tailiha



soola
pipart
majoraani
rasva
Leotage tahked saiaviilud piima- ja köögiviljaleeme segus pehmeks, suruge liigne vedelik välja. Peeneks hakitud sibul hautage pekikuubikutega koos kergelt pruunikaks ning segage keedetud sealiha või praest järelejäanud tükikestega. Segage leotatud saia hulka lihakuubikud sibulaga, maitsestage ja kurnake sisse veri. Määrige vorm külma rasvainega, tõstke sellesse vormiroa segu ning küpsetage keskmise kuumusega ahjus.

KÄKID

1 l verd
2 kl vett või piima
200 g pekki või neerurasva
2 sibulat
soola
pipart
ingverit
majoraani või punet
veidi suhkrut
8–10 kl odrajahu
Kurnake veri läbi sõela, lisage vesi või piim ja koos peenestatud sibulaga läbipraetud pekikuubikud. Lisage maitseained ning jahu. Odrajahust osa võite asendada nisujahuga. Sõtkuge tainas, millest vormige märgade kätega käkid. Kuumatage vesi keemiseni, lisage sool ja pange käkid tasasele tulele keema. Need valmivad 25–35 minutiga, süüa võib kohe kuumalt. Jahtunud käkid viilustage ning praadige enne lauale andmist. Samuti võite verikäkke soojendada hapukapsasupis.

VERIKÄKID KAPSALEHES

1 kapsapea
1 kl verd
1 kl petipiima või kalja
1 sibul
200 g pekki

600–700 g odra- või rukkijahu

jahvatatud musta pipart

soola

1 tl soodat

rasvainet praadimiseks

Puhastage kapsapea ja eraldage juurikas, siis keetke soolaga maitsestatud vees 10–20 minutit. Tõstke kapsapea sõelale nõrguma, jahtunult jaotage lehtedeks. Jämedamad leherootsud lõigake noaga õhemaks ning laotage lauale. Kurnatud veri segage hapupiima, peti või kaljaga, lisage sibulaga läbipraetud väikesed pekikuubikud ja jahu, millesse segatud sooda. Soovi korral võite lisada maitsestatamiseks punet, majoraani või liivateed. Vormige tainast pikergused käkid, keerake need kapsalehte ja praadige pannil helepruuniks. Seejärel laduge verikäkid madalasse keedunõusse, lisage veidi vett ja pannile jäänud rasvaine ning hautage pehmeks. Hautamiseks võite kasutada ka liha-leent. Lauale andke hapukoorega.

VERIPANNKOOGID

2½ kl verd
1½ kalja, õlut või hapupiima
2–3 sl siirupit
100 g pekki või neerurasva
1 sibul
soola
kaneeli
majoraani
3–4 kl odrajahu
1 tl söögisoodat
praadimiseks rasvainet
Läbi sõela kurnatud verele lisage kali, õlu või hapupiim, siirup või suhkur. Pekk või neerurasv lõigake väikesteks kuubikuteks ja sulatage pannil, millele lisage peenestatud sibul ning praadige kergelt läbi. Pärast vähest jahutamist tõstke see vedelikku, lisage jahu koos söögisooda ja maitseainetega. Tainast praadige väikesed koogid.

Vanu retsepte soovitab
KADRIN LINNA