

# Pühad ilma hapukapsata

Et lihtsustada pühadelaua katmist, tehke toite, mille kõrvale kõlbavad igasugused purgisalatid, puuviljakompotid, külmutatud marjad, moosid.

## HAUTATUD VORSTID

750–800 g toorest lihast grillvorste  
2 sl oliiviõli  
1–2 sl võid  
450 g väikesi sibulaid  
1 sl jahu  
1 sl sinepipulbrit  
3 dl õlut  
3 dl kanapuljongit  
pisut suhkrut  
paar rosmariinioksa  
½–¾ kl jõhvikaid  
Grillige või küpsetage vorstid kenasti ühtlaselt pruuniks. Suurel paksupõhjalisel praepannil kuumutage õli ja või segu, lisage väikesed kooritud sibulad ning küpsetage need aeg-ajalt segades kuldpruuniks. Töstke sibulad pannilt ära ja kuumutage sellele jäänud rasvaines sinepipulbriga segatud jahu, valage juurde kuum puljong ning õli, maitsestage suhkruga.  
Nüüd tõstke sibulad ja vorstid leemesse, lisage rosmariin ja keetke tasasel tulel umbes 10 minutit. Seejärel pange juurde jõhvikad (paremini sobivad kultuurjõhvikad) ning keetke tasasel tulel aeg-ajalt segades veel kuni 15 minutit. Lauale andke kartulipudruga.

## KARTULIPUDER

1 kg muredaid kartuleid  
1 kl piima või kohvikoorit  
1 sl võid  
1 sibul  
soola või aroomisoola  
Keetke kooritud kartulid soolaga maitsestatud vees pehmeks. Valage vesi ära, kui kartulid "naeratama" hakkavad, siis hoidke keedunõu veel pliidil, et vesi täielikult ära auraks.  
Koorige sibul ja hakkige hästi peeneks. Soojendage piim või koor keemiseni. Tampige kartulid pudruniaga puruks, lisage hakitud sibul ning vähehaaval kuum piim. Kui on vaja soola lisada, kasutage selleks aroomisoola. Kõige lõpuks segage pudru sisse tükike võid.

## KALKUNIVIILUD FOOLIUMIS

Tehke iga sööja jaoks eraldi pakike. Lõigake kalkuni rinnatükist iga portsjoni jaoks 2 õhukest viilu. Segage seenesupipulbrist ja hapukoorest parajalt paks pudru, millesse lõigake külmast võist väikesi tükikesi.

Määrige seda segu kahe lihaviiu vahele, asetage vastakuti surutud paladele veel tükike võid ning tõstke fooliumilehele, mille ääred pressige ülevalt kokku. Küpsetage ahjus umbes 60 minutit.

## KALKUNIKINTS SIDRUNIVÕIGA

Sidrunivõi  
125 g võid  
½ sidruni riivitud koort ja mahla  
1 tl jahvatatud vürtspipart  
2 sl värskest hakitud petersellilehti  
pisut soola ja suhkrut  
Hõõruge toasoe pehme või puulusikaga läbi, lisage maitseained ja hõõruge uuesti, sidrunimahla lisage kõige lõpuks.  
Hõõruge lihatükki soola, pipra ja sidrunimahla, seejärel tõstke see fooliumile ning määrige ümberringi sidrunivõiga. Küpsetage fooliumisse keeratud tükki, kuni liha pehme.  
Seda praadi võite pakkuda

külmailt või soojalt. Viimase juurde valmistage küpsetamisel tekkinud rammusast leemest kaste, millele lisage veidi brändit ja apelsinimahla.

## KÜÜLIK BELGIA-PÄRASELT

1 küülik  
õli  
võid  
soola  
pipart  
riivitud muskaatpähklit  
rosmariini  
aed-liivateed  
3–4 sibulat  
½ l heledat õlut  
Lõigake küülik suuremateks tükideks, maitsestage õlu ja valage peale. Hoidke liha vähemalt 6 tundi selles. Enne hautamist nõrutage tükid kuivaks ning praadige hästi kuumas õli ja või segus kiiresti kergelt pruuniks.  
Valage ärakallatud õllemariinad pruunistatud lihale ning hautage kaane all. Hautise vedelikku võite lisada ka musti kuivatatud ploome ja hiljem seda kartulijahuga tihendada.



REPRO