Kuumi võileibu

Kui juhtub leiba üle jääma, saab sellest, aga ka saiast, valmistada üht-teist suupärast nii puljongi kui tee kõrvale.

REPRO

Kuumade võileibade valmistamisel võite leiva- või saiaviilud eelnevalt röstida, kuid igal juhul määrige need võiga, et leiva alumine külg allavalgunud või tõttu ilusasti pruunistuks.

Walesi leivakesed

150 g juustukuubikuid
3 sl õlut
jahvatatud musta pipart
1–2 tl sinepit

Valage pannile õlu ja juustukuubikud. Kuumutage tasasel tulel, kuni juust on sulanud. Maitsestage pipra ja sinepiga. Laske kreemitaolisel segul pisut jahtuda ning tõstke siis kuhjana võiga määritud saiaviiludele või poolitatud väikesaiadele-kuklitele. Laiali määrida pole vaja, sest see valgub ise nii, nagu vaja. Küpsetage ahjus 5–6 minutit.

Madridi leivakesed

Praadige kuubikesteks lõigatud sibul ja tomat võis, maitsestage aroomisoola ning jahvatatud pipraga. Tehke krõbedate singiribadega pehme munahüüve. Tõstke see röstitud saiaviiludele, sellele sibula-tomatisegu. Puistake peale riivitud juustu. Küpsetage grillis, kuni juust on kuldkollane.

Mehhiko leivakesed

Lõigake värsked punased paprikakaunad pikuti pooleks, eemaldage seemned ja hoidke neid pehmenemiseks natuke aega keevas õlis (võite kasutada ka paprikakonservi). Asetage kaunad röstitud saiaviiludele, iga kaunapooliku sisse aga (kooreta) pehme keedetud muna. Peale pange natuke majoneesi ning küpsetage praeahjus.

Juustuleivad munavalgega

Teinekord jääb toidutegemisel munavalget järele, sest tavaliselt on kollast rohkem vaja. Lööge munavalge vahtu, segage riivjuustuga ning katke sellega leiva- või saiaviilud. Küpsetage praeahjus.

Sibula-juustuleib

4–5 sibulat
2 sl rasvainet
soola
jahvatatud musta pipart
sinepit
riivitud juustu või juusturibasid
leiba

Hautage hakitud sibulad õlis või võis, kuid ärge laske neil pruunistuda. Maitsestage ja tõstke siis kuhjana leivaviiludele, katke juusturibade või riivitud juustuga. Küpsetage praeahjus umbes 10 minutit.

Saiad rokfooriga

Praadige saiaviile väheses võis, pange neile rokfooritükikesi ja asetage kuuma praeahju. Kui juust on sulama hakanud, tõske igale viilule lahtiklopitud muna ning küpsetage veel, kuni muna on hüübinud.

Saiad suitsuräimega

Puhastage suitsuräimed. Katke tahkeks muutunud saiakäärud võiga, mille hulka on segatud veidi sinepit. Peale pange räimefileed või väiksemad kalatükikesed, millele puistake riivitud juustu ja hakitud petersellilehti. Küpsetage praeahjus 200° juures umbes 10 minutit.

Soojad leivad heeringaga

Määrige leivaviiludele võid ning kastke need riivitud juustu sisse. Peale asetage soola- või suitsuheeringa ribad, mis katke samuti juustuga. Eriti pikantsed leivad saate, kui määrite heeringale pisut sinepit. Küpsetage praeahjus. Niisugune kate sobib ka saiale.

Saiaviilud viineriga

Määrige saiaviiludele võid, asetage peale poolitatud ja sinepiga maitsestatud viinerid. Lisage paar tomatiratast või konservtomatit ning siis juustuviil. Küpsetage praeahjus umbes 10 minutit.

Majoraanisaiad

Lisage võiga määritud saiaviiludele sinepit ja majoraani, sellele laotage õhukesed singiviilud. Peale puistake natuke riivitud juustu. Küpsetage praeahjus, kuni juust sulanud.

Saiad suitsujuustuga

Praadige kiiresti mõned õhukesed singiviilud koos tükeldatud sibula ja tomatiga. Katke kuumad röstsaiad suitsujuustu tükkidega, peale tõstke singiviilud sibula ja tomatiga ning andke kohe lauale.

Maksavorsti-kilu-leivad

Katke võiga määritud leivad maksapasteedi või -vorstiga, maitsestage need riivitud mädarõika või muskaatpähkliga. Siis asetage peale kondist puhastatud vürtsikilu, nahk allapoole, et juust paremini peal püsiks. Puistake kilule riivitud juustu, küpsetage umbes 10 minutit praeahjus.

Maksavorstisaiad õunaga

Määrige saiaviiludele võid ja siis sinepit. Katke need maksavorstiga, millele asetage paar õhukest sibularatast ja mitu õhemat õunalõiku. Kõige peale pange juustulõik, aga võite ka juustuta küpsetada.

Sai sprotipasteedi ja juustuga

Segage sprotipasteedisse 2–3 sl riivitud juustu ja 2 sl majoneesi. Laduge saiaviiludele õhukesed südamikuta õunarattad, katke pasteedi-juustu seguga ja küpsetage praeahjus.

KADRIN LINNA