



FORELLI VORMIROOG, MIS KÖLBAB

KA KALATA

½ l kurgisalatit (äädikahoidist)
u 700 g kartulilõike
500 g forellitükke
2 sibulat
3 dl kohvikoor
1–2 sl mett
1–1½ tl soola
jahvatatud pipart

värsket või kuivatatud tilli

Maitsestage kalatükid vähese soola, pipra ja tilliga. Laske neil seista, kuni koorite-lõigute valmis kartulid. Siis määrige vorm rasvaine- ga ning täitke vaheldumisi kartuli, sibula, kurgisalati ja kalaga. Peale tilgutage mett, lisage tilli ning pipart, valage peale koor. Küpsetage 200° juures ligikaudu 1 tund.

Soovi korral võite teha kalaroa kurgisalatita. On teinegi võimalus: kurgisalatist te ei loobu, vaid jätate lisamata forelli. Ka sel juhul saate maitstva toidu, mida võite süüa niisama või mõne prae juurde.

SOOJAD JUUSTUSAIAD

8 viilu tahket röstsaiad

9 tl mett

1 purk pirnikompotti

200 g juustu

Segage väikesele osale kompotivedelikule 1 tl mett ja niisutage sellega saiaviilud, laduge peale viiludeks lõigatud pirnid. Katke pirnid õhukese juustuviiluga. Küpsetage ahjuplaadil 225° juures, kuni juust on sulanud. Soojadele saiadele määrige kohe mett, igale tükile 1 tl.

ÕUNA-KAERAHELBEKÜPSETIS

5 õuna

100 g margariini või võid

2–3 sl mett

2 sl pruuni suhkrut

1 dl piima

3½ dl kaerahelbeid

1 tl kaneeli

1 tl vanillsuhkrut

Koorige õunad, lõigake sektoriteks ning laduge võiga määritud ahjuvormi. Sulatage või kuumakindlas kausis, võtke tulelt ja segage hulka mesi ning muud ained. Jätke segu umbes 10 minutiks paisuma. Seejärel

laotage see õunasektoritele ja küpsetage 200° juures u 40 minutit. Soovi korral võite valmis küpsetisele veel mett peale panna.

MEEPANNKOOGID

2½ dl nisujahu

2 tl küpsetuspulbrit

1 muna

50 g margariini

2 dl piima

3 sl mett

pisut soola

rasvainet praadimiseks

Segage jahu hulka küpsetuspulber. Piimale lisage lahtiklopitud muna, veidi jahutatud sulatatud margariini, mesi ja sool, segage sisse jahu. Praadige väikesed paksud koogid, mida võite süüa kas maitsestatamata jogurti või meega. Pannkookide juurde võib anda ka külmutatud marju.

INGVERIJÄÄTIS MEEGA

1 tükk värsket ingverijuurt (u 7 cm)

8 sl mett

6 sl vett

5–6 dl paksu jogurtit

Koorige ja riivige või hakkige ingver peeneks, pange 2 sl mee ning 2 sl veega potti. Kuumatage keemiseni. Siis tõstke pott tulelt ja laske kaane all ingveril 10 minutit hauda, jahutage. Jahtunud segule lisage jogurt ja ülejäänud mesi, kallake see eelnevalt jahutatud sügavkülma sobivasse nõusse. Sulgege anum ning külmutage kuni 4 tundi.

Sügavkülmast võetud segu liigutage kahvliga, et külmutatud jääkristallid puruneksid. Pange nõu uuesti sügavkülma, mõne aja pärast korra protseduuri veel kaks korda. Lõpuks hoidke jäätist külmas, et see korralikult tahkaks.

Valmis jäätis võtke paarkümmend minutit enne lauale andmist külmast välja. Serveerige värskete või külmutatud marjadega, värskete või konserveeritud puuviljatükkidega, millele võite täiendavalt lisada mett.

KADRIN LINNA

Fazer



Elu maitseb hästi!

Fazeri isuäratavad röstsaiad

