

suitsukalaga

Täidetud tomatid

- 8–10 tomatit
- 1 dl marineeritud lamba- või liivtatikuid
- 2 keedetud kartulit
- 1 väiksem sibul
- 200 g puhastatud suitsulatikat
- 2 dl majoneesi
- soola
- suhkrut

Valige väiksemad ühtlase suurusega küpsed tomatid, mille lõigake tükike pealt ära. Öönestage need seest tühjaks. Sisu kasutage ära supi või kastme valmistamisel.

Lõigake marineeritud seemned väikesteks tükkideks, samuti sibul ja kartulid. Segage kõik majoneesiga, lisage kalatükikesed. Täitke selle seguga tomatid ning pange mütsike tagasi, nii et täidist on veidi näha.



REPRO

Üleküpsetatud kartulid kalaga

- 1 kg kartuleid
- 300 g suitsulesta või muud suitsukala
- võid
- soola
- riivsaia
- hakitud tilli

Peske värsked kartulid harjaga hoolikalt puhtaks ja tahendage majapidamispeberil, siis lõigake need pikuti pooleks ning küpsetage ahjus. Kui kartulid on veidi jahtunud, uuristage neisse süvend. Sisust, kalatükikestest, hakitud tillist ja võist segage ühtlane paks mass, millega täitke kartulid. Peale riputage veidi riivsaia ning küpsetage ahjus või grillil krõbedaks.

Roosa piimakaste

- 1 kl piima
- 1 sl nisujahu
- 1 sl võid
- 1–1½ sl tomatipüreed
- soola
- 2 sl valget veini
- suhkrut

Kuumutage jahu pannil või sees helekollaseks, lisage piim, tomatipüree, sool ja suhkur. Laske kastmel keema tõusta, seejärel lisage vein.

Kui kasutate tomatite täitmisest ülejäänud viljaliha, ajage see tasasel tulel omas mahlas keema ja kuumutage veel veidi, et vedelikku vähemaks auruks.

Soovi korral suruge segu läbi sõela, enne kui kastmele lisate.

Roosa piimakaste sobib hästi kala või pastaroga.

Täidetud paprikad

- 4 väiksemat paprikat
- 100 g puhastatud suitsuräimi

KASTE

- 2 dl maitsestatamata jogurtit (või 10% hapukoort)
- 1 tl suhkrut
- 1 sl veiniäädikat
- 1 sl sinepit
- jahvatatud valget pipart
- soola
- soovi korral küüslauku

Lõigake pestud paprikatel ära "mütsike", eemaldage seemned.

Täitke öönsused kastmega segatud kalaga ja pange mütsike tagasi, küpsetage 20 minutit kuumas praeahjus. Lauale andke kuumalt koos keedetud riisiga.

Suitsuräimesalat

- 300 g suitsuräimi
- 1 suurem õun
- 1 värske või kiirelt hapendatud kurk
- 5–6 värsket kartulit
- 2 keedetud muna
- 1–2 tl peenestatud maitserohelist
- 1–2 tl suhkrut
- 2 dl hapukoort
- soola
- sinepit
- veiniäädikat

Lõigake puhastatud kalad, külmad keedetud kartulid, kurk ja munad väikesteks piklikeks tükkideks, segage maitserohelisega.

Maitsestage hapukoor soola, suhkrut, äädika ja sinepiga ning valage see salatile vahetult enne lauale andmist. Kaunistage maitserohelise, muna- või õunalõikudega.

Suitsuräimesalat õlikastmes

- 200–300 g suitsuräimi
- 2 õuna
- 1 sibul
- 100 g juustu
- 2 sl hakitud tilli
- 1 sl hakitud rohelist sibulat
- 1 dl õli
- 2 tl suhkrut
- soola
- jahvatatud valget pipart
- 1 sl veiniäädikat

Koorige õunad ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Juust tükeldate samasugusteks kuubikuteks, sibul hakkige hästi peeneks. Segage kõik kausis, lisage tükeldatud räimed.

Valmistage õlikaste ja maitsestage see. Valage segu tükeldatud ainetele ning tõstke salat külma, et maitset enne lauale andmist seguneksid.

Kaste suitsukalast

- 200 g tükeldatud suitsukala
- 2 sl rasvaint
- 2 sl jahu
- 1 suur sibul
- 2–2½ dl vett
- 3 sl hapukoort
- hakitud rohelist sibulat

Koorige sibul ja hakkige peeneks, kuumutage rasvaines helepruuniks. Siis lisage jahu ning segage hästi läbi. Pange sisse peeneks tükeldatud suitsukala ja kuum vesi ning laske tasasel tulel olla, kuni kaste tõuseb keema (u 10 min). Lõpuks lisage hapukoor ja roheline sibul.