

Vorstiviilud pannile ja patta

REPRO

Vorst pole ainult leiva-kõrvane, vaid ta asendab ka kiirelt valmistatavates roogades liha.

Viinerid, sardellid ja mitmesugused grillvorstid on head kuumalt nii soojade kui külmade salatitega, aga vahelduseks võite ka teisi vorste sooja toidu koostisosana tarvitada. Nii säästate aega ja raha.



Vorsti-kartulipala fooliumis

- 500 g koorega keedetud kartuleid (6–8 tk)
- 1 punane sibul
- 4 grillvorsti
- 100–200 g maitsestatud toorjuustu
- 2 sl mahedamaitselist sinepit
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- värsket või kuivatatud majoraani
- 1 sl õli

Koorige kartulid ja lõigake paksudeks viiludeks, sibul tehke õhukesteks sektoriteks. Võtke küpsetamiseks kas suur fooliumitükk või mitu väiksemat, et teha igale sööjale oma portsjon. Määrige foolium õliga, laduge sellele kartulilõigud vaheldumisi sibulaga. Segage toorjuust sinepi ja pipraga ning tõstke kartulitele, peale pange vorstiviilud, millele riputage peenestatud majoraani. Keerake fooliumiservad kokku ja küpsetage keskmises kuumuses umbes 30 minutit. Juurde andke mõnda mahlast toorsalatit.

Vorstirõngas kabatšokiga

- 400–500 g keeduvorsti (rõngas)
- 200–300 g kabatšokki
- 1 paprika
- 1 sl õli
- soola
- musta jahvatatud pipart

Lõigake vorstirõngasse paraja vahega viltused lõhed, suruge neisse õhukesed kabatšokiviilud. Ülejäänud suvikõrvits ja paprika tükeldage ning asetage ahjuvormis vorstirõnga keskele. Pintseldage köögiviljatükid ja vorst õliga, küpsetage ahjus. Kabatšoki võite asendada ka kõrvitsalõikudega.

Vorsti-köögiviljahautis

- 400–500 g keeduvorsti
- umbes 1 kg värsket peakapsast
- 2 haput õuna
- 4 suuremat kartulit
- 1–1½ kl puljongit või vett
- soola

Tükeldage kapsas väiksemateks kuubikuteks, vorst, õunad ja kooritud kartulid lõigake viiludeks. Asetage osised kihiti hautamiskõusse, kõige all ja peal kapsas. Soovi korral võite vorsti eelnevalt praadida. Valage üle vedelikuga ning hautage tasasel tulel kaane all, kuni kapsas ja kartulid on pehmed.

Vorstirisoto

- 400 g keeduvorsti või lihaleiba
- 2 sibulat
- 1 kl leotatud soolaseeni
- 100 g margariini või võid
- 1 kl riisi
- 2½–3 kl keeva vett
- soola
- kuivatatud basiilikut

Tükeldage lihaleib või vorst kuubikuteks ning praadige koos kuivaks nõrutatud ja peeneks lõigatud seentega kergelt läbi. Lisage pestud riisile hakitud sibulad ning praadimisest ülejäänud rasvaine, maitsestage soola ja basiilikuga. Kallake peale vesi ning hautage kaane all, kuni riis pehme. Lõpuks segage riisi sisse praetud vorsti- ja seenetükid. Serveerige konservkurkide või segasalatiga.

Pruunistatud kaalikad vorstiga

- umbes 800 g kaalikaid
- 1 sl suhkrut
- 1–2 sl rasva või võid
- 1 kl vedelikku
- soola
- 250–300 g poolsuitsuvorsti
- aed-liivateed või majoraani

Pruunistage suhkur ahjupoti põhjas, lisage rasvaine ja kuumutage segades läbi. Lõigake kooritud kaalikad kuubikuteks ja puistake karamellisegule, aeg-ajalt segades laske kaalikakuubikutel kergelt pruunistuda. Seejärel lisage keeva vett või puljongit, maitsestage soolaga ning hautage, kuni juurvili pehme.

Eemaldage vorstilt nahk. Lõigake vorst ribadeks, praadige kergelt läbi ning lisage enne lauale andmist kaalikahautisele. Soovi korral maitsestage majoraaniga.

Vorstipihvid

- 400 g keeduvorsti
- 100–150 g juustu
- 4 muna
- ½ tl majoraani või punet
- jahvatatud köömneid
- jahu
- rasvainet praadimiseks

Lõigake vorst paraja paksusega ratasteks, veeretage neid jahus. Lõigake juustust viilud ja pange kahe vorstitüki vahele, suru-