

ge hästi kokku. Munad kloppige lahti, lisage köömned ning majoraan. Kastke vorstiviilud munasse ja praadige tasasel tulel. Hästi tuleb toid välja süvenditega pannkoogipannil, siis võite ülejäänud munasegu valada pihvidele praadimise ajal.

Vorstipihvid sobivad hautatud magushapu kapsa, kartulipudru või nuudlitega.

Vanapoisi panniroog

Igale sööjale arvestada:

- 2 keskmist sibulat
- 1 õun
- 100 g keeduvorsti
- 2 sl hapukoort
- 2 muna
- 1 sl rasvainet
- soola
- musta jahvatatud pipart

Koorige sibulad, lõigake kuubikuteks ja hautage rasvaines, kuni sibul muutub klaasjaks. Siis lisage õunakuubikud, maitsestake soola-pipraga, pange juurde vorstitükid ning kuumutage kõik läbi. Lõpuks segage juurde hapukoort, vajutage pannil olevasse segusse kaks lohku ja lööge kummassegi tooresse muna. Katke pann kaanega ja võtke tulelt, hoidke nii vähemalt 5 minutit. Selle aja sees munavalge kalgenub, aga kollane jääb parajalt vedelaks.

Seene-vorsti vormiroog

- 300 g poolsuitsu- või keeduvorsti
- 500 g koorega keedetud kartuleid
- 1 õun
- 1 marineeritud kurk

- 1 sibul
- 1 kl leotatud soolaseeni
- 1 sl rasvainet
- 2–3 sl hapukoort

Hakkige sibul peeneks ja hautage kergelt läbi, siis lisage kuubikuteks lõigatud vorst ning kuumutage segades. Natuke hiljem lisage peenestatud õun, kurk ja seened, seejärel kartulilõigud. Segage kõik ained ühtlaselt läbi, tõstke peale hapukoort ja hoidke 15 minutit ahjus.

KADRIN LINNA



HÜVA NÕU

- Õhuke vorstiviil ei kõverdu kuumal pannil, kui kasta see enne praadimist tulisesse vette.
- Kui hoiate vorstikesi enne praadimist paar minutit keevas vees ja kastate seejärel jahusse, ei pakata nad kuumas.
- Kui keedate viinereid, lisage vette pisut soola, siis jäävad nad terveks.
- Köva täis- või poolsuitsuvorst kastke enne koorimist külma jäävette, siis eraldub nahk kergemini.
- Kuumaks aetud rasv ei pritsi, kui pannil on tükike leiba.
- Rasv ei pritsi praadimisel ka siis, kui lisate pannile näpuotsaga soola.
- Kui enne praadimist pühkida panni äädikase köögipaberiga, ei hakka rasv kuumal pannil pritsima.
- Seismisel kibekaks muutunud rasvainete maitse paraneb, kui neid kasutada sibula kuumutamisel.
- Sogaseks muutunud taimeõli läheb jälle klaariks, kui sellele lisada tsipa soola.

Mädarõigas annab maitset ja elujõudu

Mädarõikaga maitsestatakse liha-, vorsti-, kala- ja juurviljatoite.

Mahlakat juurt lisatakse ka hoidistele, kuid peamiselt tarvitatakse teda toorelt ja värskest riivituna, mitmesugustes kastmetes, sest keetmisel iseloomulik maitse kaob. Kõige tuntum mädarõikahoidis on riivitud juur segatult sutsukese äädikaga, mida enne lauale andmist segatakse vähese suhkruga ja hapukoore, jogurti või majoneesiga.

Kui mädarõikajuurt on hoitud keldris liiva sees, jätke see enne riivimist terveks ööks külma vette – siis on kergem riivida.

Jämedaid juuri võite hoida sügavkülmikus. Nii saate neid ilma üles sulatamata otsast mitu korda riivida.

Väike kogus mädarõigast toidukorras parandab söögiisu ja turgutab teravust. Kuid ülihappesuse suhtes tundlikud ning seede- ja erituselundite ägedate põletike all kannatajad peaksid olema ettevaatlikud, kuna mädarõikal on ärritav toime. Tänu oma koostisai-

netele on see mitmeaastane köögivilj või maitsetaim tõhus vahend nohu ja külmetushaiguste puhul. Samuti on mädarõika mahl veega lahjendatult hea suuõõnehaavandite ja igeme-põletiku arstim.

Ravi eesmärgil võtke 1 tl riivitud mädarõigast ja 1 tl mett 3–4 korda päevas, parem enne sööki.

Prae, salati või kastme lisandina on mädarõigas talvel parim.

Hapukoorekaste mädarõikaga

- 100 g hapukoort
- 2 keskmist õuna
- 2–3 sl riivitud mädarõigast
- soola
- suhkrut

Riivige õunad jämedama, mädarõigas peenema riiviga. Segage kõik ained kokku, laske 15–20 minutit seista. Kaste tarvitage ära kahe päeva jooksul.

Õuna-mädarõikakaste

- 500 g õunu või õunapüreed
- 250 g mädarõigast
- 2 kõvaks keedetud munakollast

- 5 sl õli
- 1 dl valget kuiva veini
- 100 g suhkrut
- soola
- 3 sl sinepit
- 1 sibul

Koorige õunad, lõigake neljaks, eemaldage seemnekambrid, keetke väheses vees ja püreestage. Mädarõigas riivige, sibul hakkige hästi peeneks, munakollane suruge läbi sõela. Segage kõik õunapüreega, lisage õli, vein ja ülejäänud maitseained ning hõõruge ühtlaselt läbi. Seda kastet võite külmkapis säilitada nädal aega.

Peedi-rõika toorsalat

- 1 keskmine peet
- 2 haput õuna
- 1 väike sibul
- 1–2 tl riivitud mädarõigast
- ½ tl jahvatatud köömned
- soola
- 100 g hapukoort või maitsestatamata jogurtit

Koorige-riivige peet ja õunad, sibul peenestage. Segage kõik maitsestatud hapukoorega ühtlaselt läbi. Tarvitage ära valmistamise päeval.

KADRIN LINNA