

# Pärast talviseid pühi

REPRO

**Pühade ajal koduse toiduga hellitatud pere ootab ka argipäeval poputamist.**

## Sibulavorm

- 400 g sibulaid
- 2 sl õli
- 1 kl piima
- 2 muna
- soola
- paprikapulbrit

Koorige sibulad, lõigake ratasteks ning hautage õlis poolpehmeks. Siis asetage tulekindlasse vormi, maitsestage. Kloppige munad piimaga segi, kallake sibularatastele ja küpsetage kuumas praehaigus umbes 30 minutit.

Sibulavormi kõrvaseks sobib hästi tatrapuder.

## Sõmer tatrapuder

- 3 kl vett
- 1½ kl tatratangu
- 2 sibulat
- 2 keedetud muna
- 3–4 kuivatatud kivipuravikku
- 6–7 sl päevalilleõli
- 1–2 tl võid
- soola

Sõeluge tangud, et jahutolm eralduks, kuid ärge peske. Pange tangud keedupotti, valage peale vesi ja lisage pulbriks hõõrutud seened. Siis asetage kaanega kaetud pott ägedale tulele. Kui vesi on keema hakanud, vähendage kuumust ning jätkake keetmist kuni paksenemiseni (umbes 10 minutit). Seejärel keetke nõrgas kuumuses veel 5–7 minutit, kuni vesi on täielikult aurustunud. Sõre puder tõstke tulelt ja hoidke 15 minutit soojas.

Kui pakute tatraputru ise-seisva roana, koorige-hakkige sibulad ning hautage õlis eraldi väiksemas keedunõus. Siis lisage peeneks hakitud munad ja või ning segage hästi läbi. Lõpuks tõstke sibula-munasegu pudrule ja segage kõik ühtlaseks.

## Smolenski puder

- 1½ kl peent tatratangu
- 1 l vett
- 2 sibulat
- 2 pastinaagijuurt
- 2–3 sl peterselli
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- ½ kl hapukoort
- 2 sl võid
- 1 tl soola

Pange sibulad ja peeneks hakitud supijuured kuuma soolaga maitsestatud vette ning keetke 5 minutit. Siis lisage tangud ja keetke tasasel tulel segades, kuni tangud on pehmed. Seejärel eemaldage sibulad. Tõstke puder tulelt ning maitsestage pipra, hapukoore ja võiga, lisage sool. Lõpuks laske roal 15 minutit kaane all haududa.

Väga maitstva pudru saate ka tatrahelvestest, kui keedate neid kuubikutest valmistatud lihapuljongis paar minutit, siis lisate või, hapukoore ja pipra ning lasete veel 15 minutit kaane all haududa.

Süüa võite piima või hapupiimaga.

## Sõmer riisi-kaera-tangupuder

- 1½ kl pudruriisi
- ¾ kl kaeratangu
- 7½ dl vett
- 2 tl soola
- 1 sibul



- 4–5 küüslauguküünt
- 4–5 sl õli või 75–100 g võid
- 1 sl hakitud tilli

Peske eraldi riis ja tangud, puistake riisi-kaera segu keevasse vette ja sulgege kastrul tihedalt, et aur välja ei pääseks. Hoidke keedupotti 10 minutit ägedal tulel, siis vähendage kuumust ja keetke veel kuni 7 minutit. Seejärel tõstke pott tulelt ja mähkige soojalt kinni, 20 minuti pärast tõstke kaas pealt. Lisage võis praetud sibul, peeneks hakitud küüslauk ja till, maitsestage soolaga. Segage puder hoolikalt läbi. Enne serveerimist hoidke veel soojas kaane all kuni 10 minutit.

## Teokarbid juustuga

- 350 g suuri teokarpe
- 1 sl oliiviõli
- 125 g ricottat

- 150 g spinatit (värsket või külmutatud)
- 75 g parmesani
- noatsatäis tsillit

Keetke pastat, nagu pakil õpetatud. Siis tõstke see kuumale serveerimisnõule, piserdage õliga. Blanšeerige spinat ja nõrutage, hakkige peeneks ning lisage teokarpidele. Peale puistake riivitud juustu ja riputage tsillit.

## Rohelised aedoad mandlitega

- 400 g külmutatud aedube
- 1 sl oliiviõli
- 50 g purustatud mandleid
- ½ sidrunit

Keetke ube 3–5 minutit, valvake, et need väga pehmeks ei läheks. Kuumutage pannil õlis mandlid kuldpruuniks, lisage sidru-

