



Maisipannkoogid

- 4 dl maisipüree
- 1 muna
- 2 ½ dl jahu
- rasvaint küpsetamiseks

Segage kõik omavahel ja jätke tainas pooleks tunniks seisma. Sellest tainast võite küpsetada ahjus ühe paksu koogi (aega võtab ligikaudu 20 minutit) või teha väikesi pannkooke pliidil.

Kollane maisipüree

- 4 kollast paprikat
- 400 g külmutatud maisi
- 2 kartulit
- 5 dl apelsinimahla
- 3 dl puljongit
- muskaatpähklit
- kibepipart
- 1 tl ürdisoola

Küpsetage terveid paprikaid praeahjus 200° juures umbes 20 minutit. Seejärel tõstke ahjust välja ja katke küpsetusnõu 15 minutiks kaanega. Pärast seda tuleb koor paprikalt kergesti ära. Eemaldage ka seemned ja tükeldage puhas viljaliha. Koorige ja tükeldage kartulid.

Pange kõik loetletud ained üheskoos keedunõusse ja hautage tasasel tulel umbes 30 minutit, seejärel valmistage püree. Enne serveerimist kontrollige maitset, vajadusel lisage ürdisoola või riivitud muskaati.

Piimasupist pannkoogid

- 1 ½ kl suppi
- 1 muna
- 2–3 sl jahu
- soola
- suhkrut
- ½ tl küpsetuspulbrit
- rasvaint praadimiseks

Segage lahtiklopitud munakollane külma piimasupi sisse, maitsestage soola ja suhkruga, lisage jahu, et saaksite ühtlase taina. Munavalge vahustage ja segage tainasse. Pärast lühikest ooteaega praadige kuumas rasvas väikesed koogid, mis sobivad hästi moosi või meega söömiseks.

Kõik piimasupid – kaerahelveste, tangude, riisi, nuudlite või mannaga – on järelejäanult sobiv tooraine ja hea põhjendus pannkookide tegemiseks

Herne-piimasupp

- 2 kl piima
- 2 kl vett
- 80–100 g leotatud herneid
- 2–2 ½ sl odratangu
- 2 tl võid
- soola

Leotatud herned peske sõelal, nõrutage ja pange koos pestud tangudega vette keema. Kui mõlemad on tasasel tulel pehmeks keenud, valage juurde kuum piim, laske veel korraks keema tõusta ja tõstke tulelt. Lõpuks maitsestage supp või ja soolaga.

Pekikaste

- 1 kl herne-piimasuppi
- 2 viilu suitsupekki või -ribi
- 1 sibul
- ½ kl vett
- soola

Lõigake lihaviilud väikesteks kuubikuteks ja praadige koos hakitud sibulaga kergelt läbi, aga mitte pruuniks. Valage peale herne-piimasupp, lisage keeva vett segage ühtlaselt läbi ja kuumutage keemiseni. Vett lisage vajadusel kas rohkem või vähem sõltuvalt jahtunud supi paksusest. Maitsestage soolaga.

Tangu-piimasupp

- 2 kl piima
- 2 kl vett
- 5–5 ½ sl odratangu
- 100 g kohupiima
- 2 tl võid
- soola

Pestud tangud pange kuumas vette ja keetke tasasel tulel pehmeks. Valage peale kuum piim, laske korraks keema tõusta, seejärel lisage kohupiim. Maitsestage või ja soolaga.

KADRIN LINNA

LUGEJA KIRJUTAB

Üks räime-, teine silgusupp

Lugesin 14. jaanuari Targu Talitast lutsukala ja uhhaa kohta. Kardan, et väga vähestel kalasõpradel õnnestub talvel niisugust värsket kraami saada, kui just ise kalamees pole. Olen maast madalast kalaga harjunud ja võin kinnitada, et niikaua, kuni meil silku-kartulit jätkub, pole häda midagi. Annan teile ühe uue ja ühe väga vana kalasupiresepti.

Eriliselt hea supp

- ½ kg värsket räime
- 1 sibul
- 1 porgand
- 4 kartulit
- 2 sl õli
- 1 l vett
- 1–2 tükki peterselli
- 2 loorberilehte
- 5 tera võrtsi
- hakitud tilli
- 2 kuubikut kalapuljongit
- 1 kl kuiva valget veini
- soola

Puhastage räimed – eemaldage pea, sisikond, selgroog ja eriti pidulikul juhul pakutava toidu jaoks ka nahk. Puhstad fileed tükeldage väiksemaks ja riputage neile pisut soola. Hakitud sibulat kuumutage koos porgandikuupidega õlis.

Lahustage puljongikuubikud kuumas vees ja lisage sellele petersell, porgand ja sibul ning keetke umbes 10 minutit, siis lisage kartulikuubikud, võrts ja loorber. Keetke tasasel tulel, kuni kartul peaaegu pehme.

Seejärel valage juurde vein, lisage räimetükid ja keetke veel mõni minut. Enne serveerimist korjake välja loorberilehed ja võrtsiterad ning maitsestage tilliga.

Lihne silgusupp

- 1 l vett
- 1 sibul
- 3–4 kartulit
- ½ kg leotatud soolasilku
- 3–4 tera võrtsi
- 3–4 tera musta pipart
- 1 loorberileht
- 1 kl piima
- 1 sl nisujahu
- 1 sl võid
- tilli
- sibulapealseid

Koorige ja tükeldage kartulid ja sibul ning pange need sooja veega keema. Lisage kohe ka maitseained. Keetke, kuni kartul poolpehme. Siis lisage piimaga segatud jahu ja puhastatud silgutükid ning keetke tasasel tulel veel umbes 5 minutit. Enne serveerimist lisage supile tükike võid ja maitserohelist.

MAILI

Harjumaalt

