

kas kuumuses, kuni küps. Maitsestage pipra ja ingveriga, laske veidike jahtuda.

Ajage maks, sibul, konservikurk ja keedusink koos läbi hakkmasina, maitsestage soola, suhkru ja alkoholiga, lisage koor ning klõppige vahtu. Kui pasteed tundub liiga tihke ja tuim, lisage veel pisut koor.

Kanamaksapasteet II

- 500 g kanamaksa
- 200 g võid
- 3 sibulat
- 2 küüslauguküünt
- 2 sl õli
- ½ kl valget veini
- soola
- pipart

Tükeldage maks ja praadige õlis. Teisel pannil hautage kooritud ja tükeldatud sibulad klaasjaks, lisage pressitud küüslauk. Ajage maks koos sibulatega läbi hakkmasina, maitsestage, klõppige juurde vahustatud või käsitsi või mikserdage. Siis valage vein hulka ja jätkake veel pasteedi hõõrumist, kuni kõik on ühtlaselt segunenud.

Küülikupasteet

- 600 g küüliku- või jäneseleha
- 150 g võid
- 50–70 g maitseköögivilju (sibul, seller, petersell)
- vett
- soola
- musta pipart
- 1–2 loorberilehte
- värskest riivitud muskaati
- ½ tl ingverit
- sidrunimahla
- brändit

Tükeldage liha ja pruunistage võis, lisage veidi vett, maitseköögiviljad, sool, pipar ja loorber ning hautage kaane all, kuni liha on pehme. Eraldage kondid ja laske liha koos maitsejuurviljadega läbi hakkmasina, lisage hautamisvedelikku, 100 g vahustatud võid, sidrunimahla, brändit, muskaati ja ingverit.

Ühtlasema pasteedi saamiseks võite segu enne lõplikku maitsestamist läbi sõela hõõruda.

Singipasteet

- 300 g suitsuliha
- pipart
- sinepit
- võid
- vahukoort

Ajage sink või muu suitsuliha läbi hakkmasina, taisele tükile lisage pehmema pasteedi saamiseks võid ja vahukoort ning maitsestage. Pekisele singile ärge enam võid ja vahukoort lisage, pigem ajage paar keedetud kartulit läbi masina ja klõppige koos maitse-

ainetega singipasteedile hulka. Vajadusel lisage pisut piima.

Juustuvõie I

- 100 g võid
- 300 g rokfoori juustu
- 300 g sulatatud juustu (Merveaik)
- 50 g purustatud Kreeka pähkli tuumi
- hakitud petersellilehti
- või basiilikut

Vahustage toasoe või, lisage kahvliga katki surutud rokfoor ja sulatatud juust ning purustatud pähkli tuumad. Hõõruge kõik ühtlaseks massiks, lõpuks segage hulka hakitud maitseroheline.

Juustuvõie II

- ca ½ kg Hollandi juustu
- 100 g võid
- 1 tl sinepit
- 1 sibul
- 3–4 sl hakitud petersellilehti
- 1 sl teravamaitsest kastet
- 1 sl brändit või rummi

Riivige juust peeneks. Vahustage või ja segage hästi peeneks hakitud sibula, juustu, sinepi ja ülejäänud ainetega. Hõõruge kõik ühtlaselt siledaks võideks ja säilitage külmkapis. See võie sobib pidulauale, aga ka leivale hommikukohvi kõrvale ja lõunaooteks.

Porgandi-juustuvõie

- 200 g sulatatud juustu
- 300 g porgandit
- 1 kl majoneesi
- küüslauku
- 1 tl sidrunimahla
- suhkrut

Pressige küüslauk ja segage majoneesiga, riivige keetmata porgand hästi peeneks, suruge juust katki ja segage majoneesiga, maitsestage sidrunimahla ja suhkruga.



Kartulipudrust leivakate

- 250 g kartulit
- 250 g hapukaid õunu
- 1 sibul
- 200 g vahukoort
- soola
- suhkrut

Keetke muredad kooritud kartulid pehmeks, õunad küpsetage praehajus, pärast koorige. Suruge kuumad keedetud kartulid ja õunad läbi sõela, segage peeneks hakitud sibulaga, maitsestage ja klõppige vahukoorega hästi ühtlaseks massiks. Sobib nii soojalt söömiseks kui külmalt leivale määrimiseks.

Pähklimaitseline võie

- 250 g maapähkleid
- 100 g päevaliliseemneid
- 100 g seesamiseemneid
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl sojajahu
- ürdisoola
- õli

Röstige puhastatud maapähklid kergelt 225° juures. Nii päevalille- kui seesamiseemneid leotage mõni tund, siis nõrutage ja tahendage köögipaberil. Jahvatage pähklid ja seemned üheskoos hästi peeneks massiks, lisage sojajahu, maitsestage ürdisoolaga ning lisage pisut õli, et võie oleks pehmem ja kergem leivale määrida.

Magusad korvikesed

Tainas

- ½ dl mandlijahu
- ½ dl suhkrut
- 1 sl kakaopulbrit
- 50 g võid
- 1 munakollane
- 2 dl nisujahu

Täidis

- 2 dl vahukoort
- 150 g valget šokolaadi
- 1 muna
- 1 dl kohupiima
- 1 tl vaniilsuhkrut

Kaunistuseks

- maasikaid
- kakaopulbrit

Segage loetletud ainetest tainas (või võtke külmast) ja hoidke enne küpsetamist vähemalt 30 minutit külmast.

Siis jagage tainas 10 tükikeseks ja suruge võiga määratud vormikesse. Küpsetage kuumas ahjus (200°) umbes 10 minutit. Pärast ahjust võtmist jahutage külmast.

Koor vahustage ja pange külmikusse. Tükeldage šokolaad ja sulatage keskmise kuumusega veevannil. Laske sel veidi jahtuda. Vahustage muna ja segage

šokolaadiga, siis lisage paar supilusikatäit külmast võetud vahustatud koor ja segage hoolikalt läbi.

Seejärel lisage vaniilsuhkru magustatud kohupiim ja ülejäänud vahukoort. Täitke selle valge magusa seguga korvikesed ning kaunistage tükeldatud maasikate ja kakaopulbriga.

Korvikesi võite täita ka poest ostetud kohupiimakreemiga ning kaunistada kakaopulbri ja muude marjadega või puuviljalõikudega.



Muretainast koogid želeega

Tainas

- 3 ½ dl nisujahu
- 125 g võid
- 2 sl suhkrut
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 3–4 sl koor
- marjaželeed

Kaunistuseks

- 1 dl vahukoort
- 1 sl tuhksuhkrut
- ½ tl vaniilsuhkrut
- 1 sl kuumat vett
- 1 tl želatiini (3 g)

Segage küpsetuspulber jahusse ja hakkige-näppige võiga sõmerjaks, siis lisage suhkur ja koor. Segatud tainas asetage natukeseks ajaks külma. Seejärel rullige tainas jahuga ülepuistatud laual õhukeseks ja torkige kahvliga auklikuks.

Väikeste kookide tegemiseks võtke üks suurema ja teine väiksema läbimõõduga klaas. Põhja moodustamiseks võtke tainast suurema klaasiga ketas, asetage sellele teine samasugune ketas, millesse väiksema klaasiga on tehtud auk. Asetage nad ülestikku nii, et jahune pool oleks väljaspool. Küpsetage mõõduka kuumusega ahjus parajalt krõbedaks.

Kui koogipõhjad on jahtunud, täitke need sõstra-, karusmarja- või vaarikaželeega. Täiteks sobib ka paks džemm.

Kaunistamiseks vahustage koor suhkru ja vaniilsuhkru, vedeldage želatiin pakendil oleva õpetuse järgi ja pärast jahutamist segage vahukoorega. Selle tugevdatud vahukoorega pritsige koogiserv ümberringi valgeks.