

Keedukartulist kotletid

Enne värsket kartuli tulekut peab mullustega leppima.

Vanu närtsima kippuvaid kartuleid on pärast keetmist lihtsam koorida, ka on kadu seejuures väiksem. Koorega keedetud kartuleid võib praekõrvasse üle praadida või salatisse hakki- da, samuti saab neist väheste lisandi- tega valmistada iseseisva roa.

Kotletitainasse võib segada liha, kala, värsked või leotatud soola- seeni, rohelist lehtköögivilju ja roht- taimi. Neid vähest rasvainet sisalda- vaid kotlette sobib süüa nii soojalt kui ka jahtunult koos külma kastme või salatiga.

Kui uue saagi eel on vana kartulit palju alles ja neid ähvardab raiskumi- nek, siis segage neid ka tainasse – kar- tulisai püsib kauem värskes.

Lihtsad kartulikotletid

- 6 suuremat koorega keedetud kartulit
- 2 muna
- 1 sl puljongipulbrit
- 1 sibul või murulauku
- riivsaia
- rasvainet

Koorige veel leiged kartulid ja laske neil täie- likult jahtuda. Hakkige sibul või murulauk peeneks. Külmad kartulid riivige, segage lah- tiklopitud munade, puljongipulbri

ja hakitud sibulaga. Vormige riivsaia lusika- ga võetud tainast kotletid ja praadige kuu- mal pannil kuldpruuniks. Lauale andke hapu- koore või maitsestatud jogurtiga. Lisandiks sobib hästi ka mõni toorsalat.

Kartulikotletid singiga

- 500 g koorega keedetud kartuleid
- ½ kl jahu
- 1 muna
- ½ kl vett
- soola
- sibulapealseid või murulauku
- 100 g rasvast sinki
- rasvainet praadimiseks

Kooritud ja leigelt katki tambitud kartulitele lisage jahu, vesi, peenestatud sibulapealsed, sool ja lõpuks lahtiklopitud muna. Segage kõik hoolikalt läbi, valmistage tainast kotle- tid ja igasse suruge mõned praetud rasvase singi kuubikud. Praadige kotletid kuldkolla- seks. Lauale andke soojalt, juurde piima.

Kartulikotletid juustuga

- 500 g keedetud kartuleid
- ½ kl piima
- 2 muna
- 3–4 sl riivjuustu
- pipart
- soola
- riivitud muskaati
- riivsaia

Tampige kartulid pudruks, lisage piimaga segatud munad, maitsestage ning segage hoo- likalt ühtlaseks tainaks. Vormige väikesed kotletid, kastke jahusse ja praadige kuumas rasvaines ühelt poolt kuldkollaseks. Siis pöörake praadimata pool alla, peale puistake riivjuustu ning küpsetage praeahjus, kuni juust sul- lanud ja krõbe.

Kartulikotletid soolakalaga

- 200–300 g leotatud soolasilku või vähe- soolast heeringat
- 600–700 g keedetud kartuleid
- 2–3 sibulat
- 1 muna
- 2–3 sl kohvikoori
- 1 tl suhkrut
- tilli
- riivsaia
- rasvainet

Valmistage kotletitainas nii, nagu eelmises retseptis soovitatud, vormige kotletid, pa- neerige riivsaia ning praadige rasvainega helepruuniks. Juurde andke piima, hapupi- ma või tomatimahla. Hästi sobib ka õlikast- mes toorsalatiga.

Kartuli-räimekotletid

- 1 kg räimi
- ca 700 g keedetud kartuleid
- 3 suuremat sibulat
- 150 g rasvasemat sealiha
- 1 muna
- 1 tl suhkrut
- ½–1 sl soola
- 1 ½ tl jahvatatud pipart
- 1–2 sl värskest hakitud või kuivatatud tilli
- jahu või riivsaia
- rasvainet (searav sobib hästi)

Puhastage räimed (eemaldage ka selgroog), koorige kartulid ja sibulad ning ajage koos tükeldatud lihaga kõik hakkmasinas pee- neks. Lisage muna ja maitseained ning se- gage ühtlaseks tainaks. Vormige jahu või riivsaiaiga kotletid ja praadige kuusal pan- nil helepruuniks.

Juurde sobib nii hapupiim kui külm hapu- koore- või jogurtikaste.

