

lõigake vorst väikesteks kuubikuteks, segage munade ning tomatipastaga. Täidetud nuikapsaid praadige mõni minut kuumas rasvas, lisage nuikapsast välja õõnestatud sisu ja hautage, lisades aeg-ajalt kuumat vett või hapukoort. Valmis toidule puistake hakitud peterselliga.

Ühepajatoit

- 500 g nuikapsast
- 400 g kartuleid
- 1 l puljongit või vett
- 1–2 sibulat
- 3 sl rasvainet
- soola
- petersellilehti

Koorige nuikapsad ja kartulid, lõigake väikesteks kuubikuteks ning hautage puljongis pehmeks. Nuikapsa lehed lõigake peeneks ja lisage veidi enne keetmise lõpetamist. Kooritud sibulad hakkige peeneks ja hautage rasvaines kuldollaseks. Kui kapsas-kartul pehme, lisage hautatud sibulad ning maitsestage soola ja hakitud peterselliga.

Ühepajatoidu valmistamisel võib kartulite asemel lisada hoopis porgandeid, herneid või peakapsast. Samuti sobib kasutada neid kõiki koos.

Hautis kastmes

- 500 g nuikapsast
- 3 sl rasva
- 1 kl puljongit
- 1 sl võid
- 1 sl jahu
- soola
- peterselli

Koorige kapsas ja lõigake kuubikuteks. Hautage kuumas rasvas, lisage puljong ning hautage päris pehmeks. Lõpuks lisage võis kuumutatud jahu ning maitsestage.

Argipäevatoit

- nuikapsaid
- porgandeid
- peete
- soola
- võid
- riivsaia

Noored köögiviljad puhastage, lõigake jämedad viilud ja keetke neid eraldi nõudes, aga mitte väga pehmeks. Nõrutatud lõigud asetage vaagnale, peale valage võis kuumutatud riivsaia.

Paneeritud nuikapsas

- 500 g nuikapsast
- 1–2 muna
- 4 sl riivsaia
- 3 sl rasvainet
- pisut sidrunimahla
- soola
- petersellilehti

Lõigake kapsas umbes 1 cm pakusteks viiludeks ja keetke soolaga maitsestatud vees poolpehmeks. Nõrutatud viilud paneerige muna ja riivsaia ning praadige helepruuniks. Maitsestage sidrunimahla ja puistake üle hakitud peterselliga.

Tainas praetud nuikapsaviilud

- ½ kl piima
- 2 muna
- ¾ kl jahu
- soola
- rasvainet praadimiseks

Kõige enne tehke tainas. Lahustage sool piimas, segage juurde jahu ja lahtiklopitud munakollased. Jätke tainas 30 minutiks seisma. Keetke nuikapsaviilud poolpehmeks ja nõrutage. Siis lisage tainasse vahustatud munavalged. Kastke juurviljaviilud tainasse, nii et see neid üleni kataks ning praadige ümberringi helepruuniks.

Süüa võib neid soojalt, aga hästi maitsevad ka külmalt majoneesiga.

Pirukas

- Tainas
- 300 g jahu
 - 200 g võid või margariini
 - soola
 - 2 muna

Sõeluge jahu tainalauale hunnikusse, peale asetage või, riputage soola ja keskele tehke lohuke, kuhu lööge muna. Teine muna hoidke selleks, et pirukat pealt määrada. Hakkige noaga ja sõtkuge kiiresti tainaks ning asetage vähemalt 30 minutiks külma.

- Täide
- 1 nuikapsas
 - vett
 - soola
 - 250–300 g hakkliha
 - 1 sibul
 - 1 dl keedetud riisi
 - 1–2 keedetud muna
 - 1 porgand
 - jahvatatud musta pipart
 - rasvainet

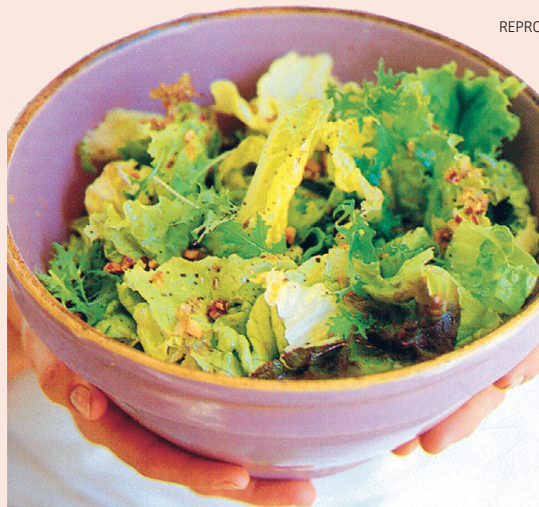
Pirukatäite valmistamiseks keetke nuikapsas pehmeks ja peenestage, segage hulka pruuniks praetud hakkliha, rasvaines hautatud peenestatud sibul ja riivitud porgand, samuti riis ja hakitud munad, maitsestage soola ja jahvatatud pipraga.

Määrige lahtivõetav vorm võiga, suruge pool tainast vormi põhjale ja külgedele, laotage täidis ühtlaselt peale. Teine pool tainast rullige katteks, määrige munaga ning küpsetage kuumas ahjus, kuni pealt ilus helepruun.

LUGEJA KIRJUTAB

Toorsalat sügavkülmast läbi

REPRO



Nüüd aiapidude ajal kulub kausside viisi värsket rohelist salatit. Meie pere lemmikuks on segu, milles kurki, varjast kapsast või peasalatit, porrut, murulauku, tilli, vahel ka peterselli. Tomatit ja eri värvi paprikat on väikeste kuubikutena lisatud pigem silmailuks kui maitse pärast. Suures klaaskausis on värvid kirkad.

Kastmeks kulub tilgake äädikat, pisut suhkrut, soola, aed-liivateed ja õli ning päris kenake sorts puhast külma vett. Vesi koos maitseainetega lisab salatile kergust, mahlasust ja annab maitsele erilist nauditava karguse, kui enne serveerimist hoida seda umbes 5 minutit külmiku sügavkülma osas.

Teine ja sama tähtis soovitus on järgmine. Kui lihadvorstid jäägitult otsa saanud, aga valmis segatud salatit veel ohtralt järel, ärge pange seda niisama külmikusse. Keetke salatit 2–3 minutit, jahutage veidi ning pange alles siis külma. Teisel päeval lisage puljongit ja praetud saiakuubikuid ning kerge toidukord ongi võtta.

Niimoodi saate ükskõik missuguse koostisega toorsalatist supi, olgu selles siis pähklid, oliivid, sidrun, kitsejuust või muud seesugust. Jahutatud puljongile võite lisada ka tomatimahla ja hapukoort, kui toitu külmalt serveerite.

ELMIINE MÄNNIK

Ja kukekaid jätkub rohkemaks...

Kui sööjaid vähe ja seenesaak priske, pole mingit muret – tee nendest mida tahad. Harilikult on meil sööjaid palju, aga esimesed üksikud peotäied väärtuslikku metsaandi ei lase laiata. Nüüdseks on mul nipp käes.

Praetud seenelõikudele lisan paar teelusikatäit mannat, aeg-ajalt segades lasen sel pannil kuumeneda ja siis lisan paki kohvikoores ning hautan veel, kuni vedelik on peaaegu ära auranud. See tummine hautis on parim lisand keedetud liilkapsa ja varjase kartuli juurde, kuid sobib hästi ka röstitud leivale või saiale.

NADJA LAIESTE