

ne all 5–7 minutit ning lisage hautis supile. Keetke mõni minut, maitsestage ja võtke valmis supp tulelt. Serveerige koos hapukoore ja peenestatud maitserohelisega.

■ Teeleheborš. 1 liiter lihapuljongit, 200 g valget peakapsast, 200 g teelehelehti, 150 g punapeeti, 100–150 g kartuleid, 50 g hapukoort, 1 keskmine porgand, 1 keskmine sibul, 2 sl õli, ¼ klaasi punast veiniäädikat, 1 tl peenestatud kuivatatud raudrohuõisi, 1 tl kuivatatud aed-piparrohtu ja maitseks soola ning suhkrut. Asetage puljong keema ja lisage sellele jämedalt riivitud peet, peenteks ribadeks lõigatud peakapsas ning tükeldatud kartulid. Riivige porgand jämedalt ja praadige see koos tükeldatud sibulaga pannil läbi, lisage peenteks ribadeks lõigatud teeled ja hautage veel 5 minutit. Lisage hautis supile, maitsestage soola ning suhkruga ja keetke veel mõni minut. Nüüd võtke pott tulelt, segage juurde maitseürdid ja äädikas, laske kaane all 5–10 minutit seista ning serveerige hapukoorega.

■ Kosaritsa (teelehehautis india-päraselt). 500–600 g teelehelehti, 400 g veiseliha, 100 g mugulsibulat,



Teeleht

100 g taimeõli, 30 g küüslauku, 50 g sojakastet, 25 g kuivatatud jahvatatud magusat pipart ja 15 g musta terapiipart ning 20 g India maitseainesegu Ti-Bi. Peske lehed, valage peale külm vesi ja vajadusel asetage raskus ning jätke need 12 tunniks likku. Nüüd nõrutage lehed ja lõigake peenteks ribadeks ning hautage tasasel tulel väheses vees 25–30 minutit, nõrutage. Lõi-

gake veisefilee väikesteks kuubikuteks ja praadige õlis korralikult läbi. Nüüd segage lehehautisele juurde liha koos praeleemega ja ülejäänud maitseained ning hautage veel tasasel tulel kaane all 10–15 minutit. Rooga serveerige koos sõmeraks keedetud riisiga.

■ Teelehe ja hakkliha kotletid. 400–500 g keedetud kartuleid, 250–300 g hakkliha, 100 g vees kupa-tatud nõrutatud teelehelehti, 2 muna, 1 mugulsibul, ½ klaasi hapukoort ja maitseks hakklihamaitseainet ning vajadusel veidi soola, praadimiseks õli ja nisujahu. Praadige hakkliha sibulaga kergelt läbi ja laske veidi jahtuda. Aja-gel läbi hakkmasina kartul, seejärel kupa-tatud teeled ja praetud hakkliha koos leemega. Nüüd lisage juurde hapukoort, kergelt lahti klopidud munad, maitsestage ja sõtkuge paras tainas. Tõstke tainas tunniks külmikusse, sõtkuge veel korraks läbi, vormige niiske käega parajad kotletid, veeretage jahus ja praadige need väheses õlis kuumal pannil mõlemalt poolt kuldpruuniks. Serveerige koos keedetud sõmera riisi või praekartulitega.

TOIVO NIIBERG



almista sel suvel konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!

A J A K A V A :

2010. A SUVI JA SÜGIS ♥ käib usin veinitegu

2011. A JAANUAR ♥ algab veinide vastuvõtt konkursiks

2011. A VEEBRUAR-MÄRTS ♥ kolm piirkondlikku eelvoorut (Põhja-Eesti, Lõuna-Eesti ning Saarte-Lääne)

2011. A MAI ♥ suur finaali



raldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine ning puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauaveine. Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitudjad.

Iga veinimeister võib konkursil esineda mitme veiniga. Iga veini tuleb esitada 3 pudelit. Täiendav infot konkursi kohta hakkab ilmuma Maalehe lisa Targu Talita.

Kui soovid saada kogu koduveinikonkursi infot e-postiga, läkita kiri info@veinivilla.ee märgusõnaga „Konkurss“.

KODUVEINIKONKURSSI TOETAJAD



VIINITALO MELKKO OY

MTÜ VIINAMARI

Maaleht