

# Hautatud kalaroad

REPRO

**Kastmes või küpsetuspaberis valmistatud kala lõhn pole pealetükiv ja mahlane toit maitseb muidugi hästi.**

Kalapraadimise lõhn häirib paljusid, eriti kui on tege- mist avatud köögiga. Hilis- suvel saab paljude loodus- andidega täiendatud kala valmistada mitmel moel, ka nii, et see kõrvalisi isikuid segama ei hakka. Kui pere- naine kalast lugu ei pea, siis pole perel peale kalapulka- de midagi loota.

## Piimas hautatud lest

- 1 kg puhastatud lesta
- 2–3 sibulat
- 2 sl võid
- ½ l piima
- 1 loorberileht
- 4–5 pipratera
- soola
- hakitud tilli

Puhastage kalad kääridega, lõ- gake ka uimed ja saba maha ning suuremad kalad lõigake kaheks- kolmeks, väiksemaid ärge pooli- tate, jätke need terveks. Mää- rige lai madal keedunõu võiga, valage selsse piim, lisage või, hakitud sibul, maitseained, pisut soola. Enne, kui piim keema tõu- seb, laduge selsse kalatükid, kare nahapool alla. Hautage um- bes 30 minutit kaane all keskmis- es kuumuses. Valmis kala tõstke sügavamale vaagnale, valage kuum piim kastmeks ja raputa- ge hakitud tilli peale. Väga hästi võite toidu ka nägusas haudepo- tis lauale anda. Juurde pakku- ge keedetud kartuleid ja värsket kurgi salatit.

## Lest punase veini kastmes

- 500–700 g lesta
- 1 kl punast lauaveini
- 1 sl jahu
- 1 petersell
- 1 sibul
- 2 sl võid
- 4 nelki
- 4–5 tera musta pipart
- soola

Asetage madala keedunõu põh- ja ribadeks lõigatud köögivilji ja



maitseained, peale laduge väi- kesed lestad tervena, suured tü- keldatult. Lisage soola ja valage vein üle kalade. Kui see ei kata, lisage veidi vett või puljongit. Hautage kaane all 15–20 mi- nutit.

Kastme valmistamiseks se- gage jahu võiga ja suruge kokku. Tõstke kalatükid leemest välja, lisage jahu-võipall ja keetke ta- sasel tuel 3–4 minutit. Siis võt- ke tulelt, maitsestage soolaga ning kurnake läbi sõela. Asetage kala soojendatud vaagna keske- le, ümber laduge keedetud kar- tulid ja valage kastmega üle.

## Kala Vene kastmes

- ½ kg puhastatud haugifileed või muud kala
- 2 dl tomatikastet
- 1 dl puljongit
- 1 tl võid
- 1–2 sl nisujahu
- 1 porgand
- 1 petersellijuur
- 1 sibul
- 1 hapukurk
- umbes 4–5 kivipuravikku
- 1–1 ½ sl kappareid
- 2 sl oliivi
- soola
- suhkrut
- 1–2 sidruniviilu

Kuumutage jahu võis või muus rasvaines kollakaspruuniks, lisa- ge puljong (ei pea olema kalapul- jong) ning segades laske tasasel tuel keema tõusta. Siis lisage to-

matipüree või tomatikaste ning maitsestage soola ja suhkruga. Hautage eraldi peenteks riba- deks lõigatud porgand, petersell, hapukurk, sibul ja seemed. Lisage need tomatikastmele, lisage ki- videta ja viiludeks lõigatud olii- vid ning kapparid. Kuumutage kõik koos veel kord läbi. Kui kas- te tundub liiga paks, vedeldage seda kalakeeduleemega.

Keetke kalafilee mõne tükike- se maitseköögiviljaga koos peh- meks, aga mitte nii pehmeks, et ta leemest tõstes laguneks. Juur- de andke keedetud kartuleid ja eraldi nõus serveeritud kaste. Soovi korral võite lisada kast- mele kooritud krevetete.

## Kala valge veini ja tomatitega

- 600 g siiga või koha
- 1 sibul
- 2 sl õli
- 3 tomatit
- 2 dl valget veini
- värskelt jahvatatud mus- ta pipart
- 1 tl soola
- tilli

Hakkige sibul ja kuumutage õlis, kuni see klaasjaks muutub, siis lisage kooritud tomatite tükid, soola ja pipart. Katke pann kaa- nega ja hautage keskmises kuu- muses umbes 8 minutit. Nüüd tõstke poolitatud fileetükid küp- setuspaberile (võite kasutada ka fooliumi), pange lusikaga kaste

peale ja keerake paber korrali- kult kokku. Küpsetage pakikesi 200° juures umbes 25 minutit. Küpsetuspaberis kala võite koos paberiga taldrikule tõsta.

## Hautatud forell armeeniapäraselt

- 1 kg forellifileed
- 1 ¾ l vett
- 600 g Kreeka pähkli tuumi
- ¾ kl veiniäädikat
- 1 ½ l vett
- 2 sl suhkrut
- soola
- jahvatatud musta pipart
- peenestatud värsket estrag- oni
- koriandrit
- piparmünti

Pange fileed suurte tükki- dena madalamasse keedunõu- se, valage peale vesi nii, et see kala kataks, lisage soola ja keet- ke umbes 15 minutit. Tõstke kala ettevaatlikult taldrikule ja puis- take peale peenestatud estrago- ni. Eraldi serveerige pähklikaste. Selleks purustage pähkliuud, valage peale 1 ½ l vett, maitse- stage suhkruga, pipra ja vähese soo- laga ning pidevalt segades keet- ke tasasel tuel vähemalt 15 minutit.

Enne keetmise lõpetamist se- gage juurde veiniäädikas ja üle- jäänud peenestatud maitsero- heline.

**KADRIN LINNA**