

Seejärel tõstke pruunistatud koodid keedunõusse tagasi, valage peale puljong ja vein ning ajage keema. Pärast seda vähendage kuumust ja keetke tasasel tulel kuni 1 ½ tundi. Segage jahu ja või palliks ning segage see väikese koguse keeduleemega. Kui või on üles sulanud, nirstage jahune või keedunõusse ülejäänud leeme hulka. Kuumutage veel umbes 10 minutit, kuni leemest valmistatav kaste pakseneb.

Rõngasvorst seentega

- 1 rõngas tee- või poolsuitsvorsti
- 300 g leotatud soolaseeni
- 1 sibul
- 2–3 viilu ribiliha

- rasvainet
- hapukoort

Pange vorst panniga ahju küpsesema. Liha lõigake kuubikuteks, praadige kergelt pruuniks, lisage rasvainet ja peenestatud sibul. Kui viimane klaasjaks muutuma hakkab, lisage tükeldatud seened, lõpuks segage juurde hapukoort.

Võtke vorstirõngas ahjust, asetage laiale soojendatud vaagnale, keskele paigutage praetud seened, vorstirõngast väljapoolse tõi tõi ümber ringi kartulipuder. Kergemaks serveerimiseks lõigake vorst vastavalt sõõjate arvule neljaks või kuueks. Kastme asemel võib lauale anda majoneesi või ketšupit.

KADRIN LINNA

REPRO



HÜVA NÕU

Kui toit kõrbes põhja

- Kui olete toidu kogemata üle soolanud, pange keedunõule rätik ja puistake sellele jahu. Mõne minuti pärast muutub toit veidi magedamaks ja maitsvamaks.
- Toidu ülesoolamist leevendab ka teistsugune nipp. Tõstke keedunõu toiduga uuesti tulele, katke see puhta köögirätikuga, millele puistake natuke soola.
- Keetes põhja hakanud piim valage ümber puhtasse nõusse ja katke see mitmekordselt kokku pandud niiske köögirätikuga. Tõske nõu pliidile ja ajage piim uuesti keema.
- Kõrbemaitse eemaldamiseks valage põhjahakanud piim kiiresti teise nõusse, lisage pisut soola ja tõstke piimanõu külma vette.
- Kui piim on pliidile keenud, valage sellele kohale veidi äädikat, hõõruge põlenud saast lahti, pühkige ära ning pleki kohale riputage soola.
- Kui toit juhtub emailnõus kõrbema minema, tuleb see kiiresti teise nõusse tõsta, kõrbenud nõusse aga valada natuke vett, milles on lahustatud söögisoodat. Mõne tunni pärast on lihtne nõu puhtaks pesta.
- Kuuma emailnõu ei tohi panna niiskele külmale pinnale või külma vette.
- Ka kergendab emailpoti kõrbenud põhja puhastamist see, kui hoiate potis öö otsa hästi soolast vett. Hommikul pange keedunõu soolveega keema ja puhtaks ta saabki.
- Klaas- ja emailpoti saab põhjakõrbenud toidust puhtaks, kui leotate seda lahjendamata valgendusvahendiga ACE. Pärast leotamist peske ja loputage nõusid hoolikalt. Õigem oleks enne toiduvalmistamist keeta potis puhast vett. Metallnõude puhastamiseks ei tohi ACE'i tarvitada.
- Emailnõusid saab kergesti puhastada soolasse kastetud lapiga.
- Emailnõudest aitavad pruune plekke eemaldada kartulikoored. Pange toored koored keema ning hoidke pehmeks keedetud kartulikoori öö läbi potis. Hommikul ajage nad veel kord keema.
- Kuumakindlast klaasist keedunõude põhja puhastamiseks kõrbemisest tekkinud pruunidest plekkidest kasutage sidrunhapet või äädikat.
- Emailnõu ei tohi kuivatada kuumas (tule peal) ja seejärel tulisesse nõusse valada külma vett või õli.
- Elektripliidi väikesele plaadile ei tohiks panna suurt emailkastrulit, nii et kuumus kütab nõu põhja ainult keskelt.