

Argiseid toite

REPRO



Vürtsikatest maitsetest ja vängetest lõhnadest läbi imunud söök-jook ja toaõhk hakkab pikapeale tüütuks muutuma.

Pärast pühaderoogade lõpetamist on aeg jätkata lihtsamat sorti kõhutäitega. Igasugused rammusad ja magusad küpsetised, millega pere on ära hellitatud, asendage lihtsamatega. Siis saab öelda, et no kui see pole magus, siis on ta muidu hea. Kui aga moositagavara on otsakorral, võite täiendust teha nüüd kas või keldrisse pandud porganditest.

Odrajahukarask

- 5 kl odrajahu
- 4–4 ½ kl hapupiima või petti
- 5 sl hapukoort
- 1 tl söögisoodat
- 50 g võid
- 1 tl köömneid
- 1 sl suhkrut
- soola
- rasvainet küpsetusplaadi määrimiseks

Segage hapupiimasse sool, suhkur, sulatatud või, köömned ja söögisooda. Lisage pidevalt segades odrajahu. Määrige küpsetusplaat rasvainega ja sellele valage 2–3 cm paksune tainakiht. Küpsetage parajalt kuumas ahjus 15–25 minutit. Samast tainast võite küpsetada ahjus ka väikesed koogid, võttes korraga lusikataie tainast ning kuumutage, kuni karaskikoogid on helepruunid. Andke lauale soojalt kas mee või võiga.

Kartulikarask

- ½ kg tooreid kartuleid
- ½ kl hapukoort
- 1 muna
- ¾ kl nisujahu
- 2–3 sl rasvainet
- 1 tl soola
- ¼ tl söögisoodat või 15 g pärimi
- mõned õhukesed pekiviilud

Koorige ja riivige kartulid, lisage hapukoort, lahtiklopitud muna, sool, soodaga segatud jahu ja sulatatud rasvaine. Kloppige kõik hästi läbi tainaks. Kallake rasvaga määritud pannile ja küpsetage kuumas ahjus. Kui kasutate pärimi, laske tainal enne ahjupanekut pannil kerkida. Soovi korral võite laotada tainale õhukesi ribadeks lõigatud pekiviile.

Plaadisai

- 1 ½ kl piima
- 30 g pärimi
- 1 munakollane
- 1 tl suhkrut
- ½ tl soola

