

Ahvatlevad söögid

Lihavõttepühad on küll paari nädala kaugusel, aga poleks paha mõttes juba ettevalmistusi teha.

Nii nagu alati, kujuneb pühade-eelne aeg eriti kiireks. Alles viimasel hetkel võite avastada, et sibulakoori polegi ja ei tea, millega mune värvida või on valge koorega munad defitsiidiks muutunud.

Mõistlik on menüü aegsasti kindlaks määrata ja külaskäigud perega kooskõlastada.

Lambapraad koorekohvileemega

- 2kg tükk lamba tagaosa
- küüslauku
- purustatud musta pipart
- 2 tl kuivatatud rosmariini
- soola

Kaste:

- 2 dl vahukoort
- 2 dl kanget kohvi
- 3–4 dl praeleent
- 1 tl suhkrut
- paar tilka sojakastet
- 1 sl võid
- 1 sl jahu

Terve kondita lihatükk pikkige küüslaugulõikudega. Kui konti eemaldades on lihasse tekkinud lõhe, siduge liha linase nõõri-ga tugevalt kokku ja siis pikkige küüslauguga. Seejärel hõõruge liha pealispinda soola, pipra ja rosmariiniga. Valige praest pisut laiem pann, siis ei aura üle-aru palju vedelikku ja praad saab mahlasem, samuti vältite sellega leeme ülearust pruunistumist. Küpsetage praadi 225° juures umbes 15 minutit, pärast vähendage kuumust saja kraadi võrra (125°). Paarikilose prae küpsemiseks kulub 2–3 tundi.

Küpsetamise ajal kastke liha natukehaaval kange oakohvi-vahukoore seguga. Ärge valage seda korraka lihale. Kui koorekohvi enam kallata pole, ammutage pannilt praeleent ja niisutage sellega. Valmisküpsenud praad tõstke pannilt ja mässige fooliumilehe sisse. Prae leem kurnake väiksesse kaussi. Võist ja jahust segatud pallikest kuumutage pannil ning jaokaupa ja segades lisage kurnatud leem.

Maitsestage suhkruga ja sojakastmega. Viimasega olge ettevaatlik, sest sojakaste on küllaltki soolane.

Idamaine lambahautis

- 600–800 g kondita lambaliha
- oliiviõli
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- 2 porgandit
- 150 g kuivatatud aprikoosid
- 2 tl karrit
- 1 tl tšilliit
- 3 sl tomatipastat
- 1 loorberileht
- tükk sidrunikoort
- 5 dl vett
- 1 puljongikuubik
- soola
- musta pipart

Lõigake liha umbes 2 cm suursteks kuubikuteks. Puhastage ja purustage küüslauk ja sibul. Kooritud porganditest lõigake paksud rattad. Aprikoosid poolitage. Pruunistage väheses õlis liha. Tehke seda paksupõhjalisel pannil mitmes jaos. Pruunistatud lihakuubikud lükake hau-

depotti, maitsestage soola ja pipraga. Enne järgmist lihapruunistamist loputage pannil kuuma veega ja valage vesi kaussi, ärge seda ära visake. Lõpuks kuumutage loputatud pannil sibul ja küüslauk, seage hulka karri, tšilli ja tomatipasta. Lisage see lihale, samuti pange juurde aprikoosid, maitsestage loorberi ja tükkese sidrunikoore kollase osaga. Pannil loputusvees lahustage puljongikuubik, kallake see lihale haudepotti. Hautage kaane all mõõdukas kuumuses umbes 75 minutit (tund ja veerand).

Kontrollige, kas liha on hästi küpsenud, vajadusel lisage maitseaineid. Andke lauale keedetud riisiga.

Pähklikoorikus põrsafilee

- 700 g põrsafilee
- 2 sl oliiviõli
- 1 tl soola
- purustatud musta pipart

Pähklikate:

- 50 g pistaatsiapähkleid
- 1 suurem viil tahket saia

- 1 tl riivitud sidrunikoort
- ½ tl soola
- tsipake kuivatatud tšilliit
- 2 sl oliiviõli
- 1 tl vedelat mett

Määrige lihatükk õliga üle, särstake tulikuumal pannil ümber ringi pruuniks ning maitsestage soola ja pipraga.

Koorige ja purustage pistaatsiapähklid, pudistage saia viil peeneks puruks. Segage need kokku, lisage riivitud sidrunikoort, sool, tšilliit, mesi ning õli. Tõstke liha küpsetuspaberiga kaetud pannile ja katke pähklikseguga. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 35 minutit.

Lambakülg

- 1–1 ½ kg kondiga liha (karreed)
- 2 sl oliiviõli
- 1 tl soola
- 1 tl purustatud musta pipart
- 5 küüslauguküünt
- 2 sidrunit
- 2 oksa rosmariini
- 6 punevart

REPRO

