

RETSEPTIVÕISTLUS

Ootame teilt panniroa retsepte!

Esimesed retseptid konkursile "Minu oma panniroog" on saabunud. Avaldame neist täna esimese. Ootame retseptidele täiendust kuni 31. maini. Tere tulnud on ka fotod toidust või selle valmistamisest. Peaauhinnaks on Green-Pani pann, auhindu jagub ka teistele (vt ka Targu Talita nr 15, 14. aprill 2011).

Žürii koosneb meie toimetuse köögiajakirjanikest.

Retsepte, toidulugusid ja -pilte ootame postiaadressil Maaleht, Targu Talita, Narva mnt 11e, 10151 Tallinn ja e-posti aadressil targutalita@maaleht.ee.

Targu Talita toimetus



Minu oma panniroog

REPRO

Sealiharooroog seente, porgandite ja ubadega

Mulle meeldib toiduga katsetada ja peas tekkinud ideid ellu viia. See retsept on pigem meestele, selline rammusam roog ja samas lihtne teha. Valmib umbes 1 tunni ja 20 minutiga.

Hakkame kokkama! Võta pann, selline suuremate äärtega ja pane tulele soojenema. Pannile võid panna nii umbes 50grammise võitüki ka sulama.

Võta 1 kg sealiha ja haki parjateks kuubikuteks. Pane tükid pannile ja prae mõnusalt pruunikaks. Praadimise lõpupoole lisa kaks punast hakitud sibulat ja prae veel umbes 5 minutit. Keera tuli panni all vaiksemaks ja lisa nii palju vett, et liha oleks pannil vaevalt kaetud ning hauta u 25 minutit. Lisa umbes 300 g miniporgandeid ja sama palju hakitud šampinjone või metsaseeni. Hauta veel u 10 min.

Vaja läheb ka purk-paar valgeid ube tomatikastmes. Kalla need pärast porknaid-seeni pannile. Nüüd maitsesta 1 tl värsket või kuivatatud basiili-



ku, 1 sl suhkrut, 3 näpuotsatäie soola, 1 sl juurviljamaitseainega ja 2 näpuotsatäie musta pipraga. Las kõik podiseb u 5 min vaikselt tulel.

Võta üks Knorri valge kastmepulber, sega u 300 g hapukoorega ning lisa tasakesi segades roale. Keera tuli alt ära ja lase veel 4–5 minutit podiseda. Ja *voila!* – lase hea maitsta, leiba ka kõrvale!

MAILIIS

Raamatud on saadaval kõigis hästi varustatud raamatukauplustes üle Eesti. Tellimine telefonil 666 2540 või www.mlraamat.ee

EESTI EKSPRESS
RAAMAT



12,90 €

Itaalia dieet

GINO D'ACAMPO

Pitsa ja pasta ei tundu just kõige tavalisem valik, kui tahate kaalust alla võtta või tervislikult toituda. Süüakse ju Itaalia roogi hiigelsuurte portsudena ja need on tulvil kaloreid ja rasva, eks? Tegelikuses pole mingit vajadust täita end kodujuustu ja porgandimahla: tõeline itaaliapärase tootmine on äärmiselt tervislik. Sellest raamatust leiad sada retsepti, mille järgi valmistatud toidud on lihtsad ja täis maitseid, aga mille puhul ei ole tunnet, et loete kaloreid.



TELLIJALE 16 €

Köök. Jagamise rõõm

ANGEELIKA KANG, SIKKE SUMARI

Nende kaante vahele on jäädvustatud kauneid Eestimaa paiku, kus võeti ette põnev maitserännak pere ja sõprade seltsis, et tunda rõõmu kõigest sellest omast ja heast, mida meil looduses küllaga jagub. Üheskoos kokkamine ja toidu nautimine ei ole mitte lihtsalt lõbus tegevus, vaid ühendab ka pereliikmeid ja sõpru. Heameel ühiselt veedetud ajast, võrratutest maitsetest ja jagamise rõõmusest!



TELLIJALE 12,72 €

Sushi. Riisist rullini

TOOMAS LEMBER

Esimese kodumaine oma autorigi *sushi*-raamat! Lisaks klassikalistele retseptidele leiad raamatust *sushi*'sid, mis on valmistatud just kohalikest Eesti toorainest. Peale retseptide leiad raamatust kõik vajaliku, mis puudutab *sushi* tegemist: missuguseid töövahendeid ja aineid vaja läheb ning kuidas valmistada eri *sushi*-liike. Lisaks annab raamat ülevaate *sushi*-ajaloost, teadmisi *sushi*'st kui tervislikust ja täisväärtuslikust toidust, näpunäiteid etiketist.



12,72 €

Vanaema Ingeborgi kokaraamat

RIITTA ROOSAAR

Raamatusse on kogutud üle saja retsepti ja nipi, kuidas säästlikult lihtsaid ning puhtaid maitseid kasutades, oma perekonda ja sõpru rõõmustada. Need retseptid järgides ei tule toidupoodi liiga palju raha jätta. Lihtsuses peitubki võlu. Need on vanavanaemade, vanaemade, emade ja tütarde koos valmistatud lihtsad ja igapäevased road: salatid, soojad ja külmad road; liha- ja kalatoidud ning muidugi magustoidud.