

gand ja kaalikas – peenestage hakkmasinas. Lisage peenestatud ning võis kuumutatud sibul, muna ja riivsaia. Segage kõik korralikult läbi, vormige riivsaiaas kotletid ja praadige rasvaines. Juurde andke valget piimakastet või hapukoort.

Köögivilja-nuudlikotletid

- 1 kl keedetud nuudleid
- 2 porgandit
- 2 kartulit
- 1 sibul
- 2 sl jahu
- 2 muna
- 1 tl soola
- ½ tl majoraani või punet
- riivsaia
- 2 sl riivitud juustu

Koorige ja riivige keetmata porgandid ja kartulid, segage peenestatud sibulaga. Maitsestage soola ja majoraani, lisage nuudlid, lahtiklopitud munad, jahu ning vormige riivsaiaas kotletid. Laotage need küpsetuspaberiga kaetud pannile, raputage peale riivitud juustu ja küpsetage ahjus helepruuniks.

Porgandikroketid

- 400 g porgandeid
- 2 sl võid
- ½ kl röõska koort
- 2 muna
- 2 sl riivsaia
- soola
- rasvaint praadimiseks

Riivige porgandid ja hautage võis, kuni vedelik on ära auranud. Siis maitsestage soolaga ja lisage koor, kuumutage keemiseni. Võtke keedunõu tulelt, jahutage ning segage juurde munakollased. Vormige sõrmejamedused ja -pikkused pätsikesed, paneerige vahustatud munavalge ja riivsaia. Küpsetage rohkes õlis.

Kotletid keedetud porgandist

- 12 pehmeks aurutatud porgandit
- 1 sibul
- 2 muna
- 5 sl riivsaia
- 1 sl võid
- soola
- 2–3 sl rasvaint praadimiseks

Koorige veel täiesti jahtumata porgandid ja peenestage, lisage võis hautatud peenestatud sibul ja munad. Segage natuke haaval juurde pool riivsaiakogusest, segage kõik veel kord hästi korralikult läbi. Ülejäänud riivsaiaas vormige tainast kotletid ja praadige helepruuniks.

Porgandikotletid

- 700–800 g toorest riivitud porgandit
- 2–4 muna
- ¼ kl piima
- ½ kl jahu
- 1 väike sibul
- soola
- riivsaia paneerimiseks
- 4 sl rasvaint praadimiseks

Koorige ja peenestage sibul, segage riivitud porgandiga, lisage lahtiklopitud mu-

nad, piim ja riivsaia. Maitsestage soolaga. Vormige väikesed kotletid, kastke riivsaia sisse ja praadige mõlemalt poolt helepruuniks.

Punapeedikotletid

- ca 600 g keedetud peeti
- 1 suur sibul
- ½ sl võid
- 300 g keedetud kartulit
- 100 g tatrajahu
- ürdisoola
- rasvaint praadimiseks

Riivige peet ja keedetud kartul. Hakkige sibul peeneks ja kuumutage võis kuldpruuniks. Segage riivitud juurviljaga, lisage tatrajahu, maitsestage ürdisoolaga. Ühtlaseks segatud massist vormige kotletid, praadige õlis või võis.

Põldoakotletid

- 300 g keedetud põldube
- 2–3 keedetud kartulit
- 1–2 sibulat
- vett või piima
- kuivatatud tilli
- soola
- sojakastet
- 1 sl õli

Koorige, peenestage ja kuumutage sibul õlis. Ajage oad, kartulid ja kuumutatud sibulad läbi hakkmasina, segage hulka ülejäänud ained ning vormige segust kotletid, mida võite praadida või küpsetada ahjus.

Riisika-peedikotletid sibulaga

- 250 g keedetud punapeeti
- 250 g leotatud soolariisikaid
- 4 sibulat
- 1 muna
- 2 sl kartulijahu
- 1 tükk kuiva leiba
- soola
- musta jahvatatud pipart
- 1 sl sinepit
- sojakastet
- rasvaint praadimiseks



Peet, nõrutatud seemned, 1 tükeldatud sibul ja leivatükk laske läbi hakkmasina, segage hulka kartulijahu, maitsestage ning hoolikalt segades lisage muna. Muna asenduseks sobib 1 sl soja-, hirsivõi tatrajahu. Koorige ülejäänud sibulad, lõigake need paksudeks ratasteks ja hautage pannil, lisades pisut õli, vett ja sojakastet. Praadige peedikotletid, tõstke kuumakindlale vaagnale ja peale laduge hautatud sibularattad.

Sellerikotletid seentega

- 250 g sellerijuurt
- 250 g hakitud seeni
- 1 sibul
- 2 keedetud kartulit
- 100 g riivsaia
- 1 sl õli
- 2 sl vett
- 1 tl paprikapulbrit
- 1 tl soola

Riivige seller ja keedetud kartul, segage hulka värsked või leotatud ja tahendatud seemned, peenestatud sibul ning lisage ülejäänud ained. Vormige segust kotletid ja asetage küpsetuspaberiga kaetud pannile ning küpsetage ahjus. Kotlette võite ka vähese võiga pannil praadida.

Seene-sojajahukotletid

- 500 g leotatud soolaseeni
- 2 sibulat
- 3 küüslauguküünt
- 350–400 g sojajahu
- 2–3 sl röõska koort
- hakitud petersellilehti
- õli või 2 tl võid
- soola

Ajage tükeldatud sibul ja seemned läbi hakkmasina, lisage sojajahu, koor ja hakitud peterselli. Maitsestage hakitud küüslaugu ja soolaga. Kotletid pange küpsetuspaberiga kaetud pannile, lisage mõni võitükike ja küpsetage ahjus.

Sojaoapätsikesed

- 300 g keedetud sojaube
- 4 väikest kartulit
- 2 sibulat
- 100 g kuivatatud leotatud ploome
- 100 g rosinaid
- 200 g keedetud odrakruupe või riisi
- 100 g röstitud maapähkleid
- piparrohtu
- punet
- basiilikut
- soola

Peenestage kõik – keedetud oad, keetmata kartulid, sibulad ja ülejäänud ained ükshaaval või koos, kuidas köögitehnika võimsus lubab ning segage ja sõtkuge koos maitseainetega korralikult läbi. Katke pann küpsetuspaberiga ja tõstke sellele tainast pätsikesed. Kuid võite kasutada ka piklikku ahjuvormi. Määrige see võiga, puistake üle manna või riivsaia ning vormige tainast pikkpoiss. Küpsetage ahjus 250° juures. Pätsikesed küpsetada kiiremini.