

- 2 muna
- 100 g riivitud juustu
- 3–4 sl jahu
- ½ tl riivitud muskaati

Keetke kana pehmeks ja võtke leemest välja jahtuma. Hakkige selleriviilud peeneks, kartulid lõigake kuubikuteks, lisage leemele. Jahtunud kana puhastage kontidest, tükeldage liha ja pange supi sisse tagasi. Kui kartul on poolpehme, lisage peeneks lõigatud roheline. Kooritud sibulad hakkige ja kuumutage eraldi pannil rasvaines klaasjaks, siis lisage valmis supile. Klimbitaina valmistamiseks võtke väike keraamiline kauss, mis hästi sooja hoiab. Puistake sellesse manna ja pange võitükk peale, valage üle tulise puljongiga ning segage kiiresti läbi. Katke kauss kaanega ja jätke 10–15 minutiks seisma, kuni manna paisub. Siis kloppige sisse munad ja riivjuust, maitsestage muskaadi ja soolaga ning lisage vähehaaval jahu. Liiga palju jahu tainas muudab klimbid tuimaks. Tõstke teelusikaga pisikesed klimbid keeva supi sisse.

Serveerimisel lisage hapukoort, hakitud maitserohelist ning jahvatatud pipart.

Ohaka-naadisupp

- 2 l vett
- 500 g noori põld-piimohaka lehti
- 500 g noori naadilehti
- ½ pikka kurki
- kimp rediseid
- tilli
- murulauku
- karulauku
- petersellilehti
- hapukoort
- sinepit
- ürdisoola
- 4 keedetud muna

Pange pestud naadid ja ohakad keema. Juhul kui noored redised on lehtedega, lisage ka need. Keetke 10–15 minutit ja tehke püreeks. Kui selleks muud võimalust pole, ajage nõrutatud lehed läbi hakkmasina, siis lisage kurnatud keeduvee. Lõigake till, kurk, redised ja munad peeneks ning pange serveerimiseks, lisage hapukoort, maitsestage sinepi ja soolaga. Karulauk, murulauk ja petersellilehed peenestage, lisage jahtunud supile ning valage see serveerimiseks. Segage supp läbi ja serveerige külmalt.

Itaaliapärase spinatisupp

- 2 l puljongit
- ca 400 g spinatit
- 1 kl nuudleid
- 3–4 tomatit
- riivitud juustu
- röstitud saia

Keetke nuudlid puljongis pehmeks, lisage peeneks hakitud spinat ja sektoriteks lõigatud tomatid. Keetke veel umbes 5 minutit. Serveerige röstitud saiaviilude ja riivitud juustuga.

Kolme nõgese püreesupp

- 1 l liha- või kondipuljongit
- 100 g noori kõrvenõgese lehti
- 100 g täpiliselt iminõgese lehti



- 100 g valge iminõgese lehti
- 2 sl rasvaint
- 2 sl jahu
- 1 munakollane
- ¼ kl piima
- soola
- suhkrut

Valage korjatud nõgeseid tulise veega üle, loputage külma veega ja nõrutage. Eemaldage lehtede vahele jäänud prügi, peenestage lehed ja hautage 5 minutit rasvaines. Lisage segades jahu, kuumutage läbi, siis lisage kuum puljong ja keetke umbes 5 minutit. Tehke supp püreeks, kuumutage keemiseni ja lisage piima lahti kloplitud munakollane. Maitsestage soola ja suhkruga.

Järelejäänud munavalge vahustage ja määrige saiaviiludele, peale puistake riivitud juustu. Küpsetage ahjus, kuni juust sulanud ja saiad krõbeda koorikuga. Need maitsevad hästi supi kõrvale.

Soojad koorikleivad

- 8 leivatükki
- 8 õhukest singiviilu
- 2 tomatit
- ½ paprikat
- 8 juustuviilu või riivitud juustu

Laotage leivad saiaplaadile, pange igaile viil sinki, tomatilõik ja paar paprikariba. Kõige peale asetage juust. Küpsetage praeahjus 225° juures umbes 5 minutit.

Peenleib munaga

- tahkunud peenleivaviile
- õhukesi praetud singilõike
- mune
- soola



Asetage leivale praetud singiviilud. Vahustage munavalge, lisades terakese soola. Tõstke tihedat munavalget singile, vajutage sellesse lohk, millesse libistage terve munakollane. Küpsetage, kuni munavalge hakkab kollakaks muutuma. Juurde andke rediseid ja lehtsalatit.

Mõnemeiljakuklid juustuga

- 6 kuklit
- 1–2 sl pehmet võid
- 2 sl riivitud juustu
- 1 toores munakollane
- 1–2 sl õlut

Lõigake kuklid pooleks. Segage või riivitud juustuga, lisage munakollane ja õlu ning hõõruge korralikult läbi. Määri-ge seda pooltatud kuklitele ja küpsetage praeahjus.

Saiad linnulihaga

- tahket saia
- sinepivõid
- keedetud või praetud kana (kalkuni) tükikesi
- majoneesi
- ketšupit

Lõigake lõunasöögist järele jäänud kanatükid õhukesteks paladeks. Määri-ge saiaviiludele sinepivõid, laduge peale kanalõigud, tilgutage peale majoneesi-ketšupisegu ja küpsetage. Juurde andke rohelist salatit ja rediseid.

Võileivad vorstiga

- viilutatud leiba
- poolsuitsuvorsti
- sibulat
- juustu
- rasvaint

Koorige sibul, lõigake ratasteks ja hautage väheses rasvaines klaasjaks. Katke leivad vorstiviiludega, peale tõstke sibularattad, kõige peale pange juustuviil. Küpsetage ahjus.

Saiad kiluga

- saia, sepikut või kukleid
- võrtsikilufileesid
- keedetud muna
- riivitud juustu
- võid

Määri-ge saiale võid, tõstke peale kilufilee ja munalõik. Puistake üle riivjuustuga ja küpsetage.

Saiad tuunikalaga

- saiaviile
- karp tuunikala
- mädarõigast
- majoneesi
- hakitud murulauku
- juustuviile

Vedelikust nõrutatud kala segage mädarõika, murulaugu ja majoneesiga ning määri-ge saiaviiludele. Peale asetage juustuviil ja küpsetage praeahjus, kuni juust sulab ja krõbedaks muutub.