

Teistmoodi praelisandeid

REPRO

Hapukapsa asemel sobivad seaprae juurde vahelduseks ka teised hautatud aedviljad.

Mahedamaitseline porruhautis sobib näiteks iga prae kõrvale, olgu see lõhe, sea- või linnuliha. Mitmed mahlased hautised asendavad ka kastet. Antud soovitusi ei pea täht-tähelt järgima. Igaüks võib neid oma maitse järgi valida ja endale meelepäraseks kohendada.

Küüslaugu ja aed-liivatee-ga maitsestatud kartulid

- 12 keskmist piklikku kartulit
- 6 sl oliiviõli
- 2 sl veiniäädikat
- 6 küüslauguküünt
- kuivatatud aed-liivateed

Valige ühesuguse suurusega siledakoorrelised ja plekkideta kartulid, peske harjaga korralikult puhtaks ning lõigake terava noaga sälguliseks. Tehke sisselõiked ½ cm vahedega, jättes allpool ½–1 cm paksune osa n-õ kinniseks põhjaks. Kooritud küüslauguküüned lõigake õhukes-teks liistakuteks ja suruge kartulilõhe-
desse (igasse prakku ei peagi panema). Laduge kartulid küpsetusplaadile, piserdage neid õli ja veiniäädika seguga ning raputage peale aed-liivateed. Küpsetage 200° juures umbes tundi aega. Küüslauku on lihtsam lisada poole küpsetamise ajal, kui lõhed kuumuse mõjul avanenud.

Kui küüslauk ei meeldi, võite kartuleid maitsestada ka jahvatatud köömnetega.

Värvikad kruubipallid

- ¾–1 kl odrakruupe
- 1 peet (ca 250 g)
- 2 porgandit
- 1–2 sl võid
- soola

Pange kruubid vähemalt kuueks tunniks ligunema. Siis keetke kruupe soolaga maitsestatud vees (3 kl). Esialgu aja-ge ägedal tulel keema, umbes 5 minuti pärast vähendage kuumust ja hautage kruubid pehmeks. Kui vedelik on sisse imbunud, võtke keedunõu tulelt, lisage või, segage ja jätke veel kaane all hauduma. Kruubipudru võite juba eelmisel päeval valmis teha.

Koorige peet ja porgandid, riivige eraldi jämeda riiviga. Katke ahjuplaat küp-



setuspaberiga ja sellele laotage riivitud juurvili. Kui plaadile ei mahu mõlemad viljad korraga, küpsetage need eraldi. Õhu-ke kiht valmib kiiremini.

Tõstke kruubid suuremale alusele jahutama. Seejärel veeretage poolest kruubi-kogusest ja peedist pallid, ülejäänud pallid tehke porgandiga. Enne serveerimist küpsetage palle ahjus veel umbes 3 minutit.

Küpsetatud sibul – “krüsanteem”

- 1 keskmine sibul
- 1 tl õli

Koorige sibul, eemaldage õhuke kanno-osa, et ta paremini püsti püsiks. Siis lõigake sibul pealtpoolt sektoriteks (12–16), jättes kannaosas 1 cm ulatuses terveks. Asetage pannile, piserdage õliga ja küpsetage pehmeks. Kuumas avanevad lõi-
ked ning sibul näib ilusa õiena ja on tore kaunistus prae juurde. Neid võib küpsetada suuremas koguses, aga üksiku sibula küpsetamiseks pange see näiteks ahjukartulite kõrvale. Sibul küpseb umbes 45 minutit.

Hautatud punased sibulad

- 700 g punaseid sibulaid
- 1 sl võid
- 2 sl pruuni suhkrut
- 1 sl punast veiniäädikat
- 100–125 g kuivatatud kirsse

Koorige sibulad, eemaldage kand, lõigake neljaks. Pannil sulatage või ja kuumutage selles sibulaid 5 minutit, siis lisage suhkur, kirsid ja äädikas. Katke pann kaanega ja hautage sibulaid tasasel tulel umbes 35 minutit. Hautamise ajal kontrollige, et vedelikku oleks piisavalt. Kuivale jäänud sibula-tele võib pisut kuuma vett juurde valada.

Rohelised oad piiniaseemnetega

- 800 g külmutatud rohelist oakaunu
- 3 sl oliiviõli
- ¼ sibulat
- 50 g röstitud piiniaseemneid
- soola

Keetke ube umbes 5 minutit soolaga maitsestatud vees. Kurnake ja jätke soelale nõrguma. Hakkige sibul hästi peeneks, kuumu-
tate 1 sl õlis 3 minutit, siis lisage ülejäänud õli ja piiniaseemned, seejärel oad. Segage kõik korralikult läbi, katke pann kaanega ja hoidke serveerimiseni soojas.

Porruauguhautis

- 2 jämedat porruvart
- ½ kl vett
- pisut soola
- 100 ml röõska koorit
- 2 sl murendatud rokfoori

Peske porrud hoolikalt puhtaks, eemal-
dage lehed. Valge osa lõigake paksudeks