



ratasteks, ükshaaval lahti murtud, pestud ja nõrutatud lehed aga peenestage. Nõrgalt soolaga maitsestatud vees keetke mõlemad – varrerattad ja peenestatud roheline – kaane all peaaegu pehmeks. 4–5 minuti pärast valage juurde koor ja hautage veel umbes 10 minutit. Enne serveerimist lisage juust. Seda ei tarvitse igal juhul teha, sest ka ilma juustuta on hautis väga maitsev ja seda võib kasutada kastme asemel.

Punase peakapsa hautis

- ½ kg punast peakapsast
- 2 sl rasvainet (õli, võid)
- 2–3 õuna
- 2–3 sl veiniäädikat või sidrunimahla
- pisut suhkrut
- soola
- kaunistuseks sidrunilõike

Kapsas lõigake peenikesteks ribadeks, õunad riivige jämedalt, segage, maitsestage vähese soolaga ja hautage koos rasvainega kaane all. Poole hautamise ajal lisage äädikas ja suhkur, segage ja hautage tasasel tulel, kuni kapsas on pehme. Serveerimisel kaunistage poolikute sidrunilõikudega.

Hautatud Hiina kapsas

- ½ kg Hiina kapsast
- 1 sibul
- 1 sl rasvainet
- ½–¾ kl puljongit
- 1 sl jahu
- soola
- köömneid
- hakitud maitserohelist (tilli, peterselli)
- 2–3 sl hapukoort

Lõigake kapsas ja sibul peeneks, hautage rasvaine ja puljongiga pehmeks. Pruunistage pannil jahu, lisage hautisele natuke aega enne toidu lõplikku valmimist ning maitsestage. Soovi korral segage juurde hapukoort.

Puljongis hautatud rooskapsas

- 400–500 g rooskapsast
- 1 ½ sl rasva
- 1 sibul
- 1 kl puljongit
- 2 sl sulatatud võid
- 1 sl sidrunimahla
- hakitud rohelist peterselli



Hakkige sibul peeneks ja kuumutage rasvaines keedunõu põhjal. Kui sibul on klaasjaks muutunud, kallake peale puljong ja puistake juurde rooskapsad. Hautage kaane all pehmeks. Maitsestage soola ja sidrunimahlaga. Enne serveerimist piserdage peale sulavõi ja kaunistage peterselliga. Soovi korral võib peterselli asemel puistata peale röstitud ja purustatud Kreeka pähkleid.

Hautatud rooskapsas hapukoorega

- 700 g rooskapsast
- värskest riivitud muskaati
- soola
- 3 sl paksu hapukoort
- või maitsestatud jogurtit

Rooskapsaid keetke soolaga maitsestatud vees 5–8 minutit, nõrutage sõelal ja valage madalasse keedunõusse. Uuesti kuumenenud kapsapeakestele riivige maitse järgi muskaati ning segage juurde hapukoort.

Hautatud peakapsas

- 500–750 g valget peakapsast
- ½ l vett
- 1 tl soola
- 1 ½ kl piima
- 3–4 sl nisujahu
- 2 sl võid
- jahvatatud valget pipart
- majoraani või piparrohtu
- hakitud rohelist peterselli

Lõigake kapsas ribadeks või kuubikuteks. Pange kapsas soolaga maitsestatud kuumasse vette. Keetke kaane all umbes 10 minutit, siis valage sõelale ja laske kapsal nõrguda. Väiksema veehulgaga hautades läheb veidi kauem aega, kuid siis pole

vett vaja ära kurnata. Segage keedunõus piim ja jahu, lisage või ning pidevalt segades ajage keema. Hoidke kastet väheses kuumuses umbes 5 minutit, maitsestage meelepäraste ürtidega, lisage nõrutatud kapsas ja soojendage. Valmis hautisele raputage hakitud peterselli.

Karrikapsas

- 500–600 g valget peakapsast
- 3–4 väiksemat sibulat või 1 porru
- 2 sl õli
- 1–2 tl karrit
- 300 g hapukoort

Tükeldage kapsas kuubikuteks, sibulad lõigake õhukesteks viiludeks. Madala haudepoti põhjale valage õli, lisage karri ja kuumutage veidi. Siis lisage sibul, kuumutage see klaasjaks ning lisage tükeldatud kapsas.

Hautage segades, et toit põhja ei kõrbe. Enne kui kapsas on päris pehmeks haudunud, lisage hapukoort ja jätke tasasel tulele hauduma. Soovi korral maitsestage ka soolaga.

Porgandihautis mustade oliividega

- 1–1 ½ kg porgandeid
- 3–3 ½ sl oliiviõli
- soola
- 100 g musti kivideta oliivi

Lõigake kooritud porgandid ratasteks. Kuumutage õli madalas haudepotis, lisage porgandirattad ja hautage kaane all tasasel tulel umbes 20 minutit. Siis maitsestage õige vähese soolaga, valage juurde poolitatud oliivid, segage läbi. Hautage veel umbes 20 minutit.