

Lihavõttepühadeks sobivaid toite

REPRO

Pühadelauale pannakse alati head-paremat, lõunaks tugevat liharooga, õhtuks kergeid suupisteid.

Lõunaks valmistatud lihtne seapraad maitseb ka külmalt salatiga või võileival süües, samuti sobivad sibulatäidisega jahtunud hakklihapallid toorsalatiga kergeks õhtueineks. Põhiliselt magusaga kaetud kohvilauda rikastavad aga nägusad pisikesed soolased suupisted ja värvitud munad.

Sibulatäidisega lihapallid

- 16 pisikest sibulat (tippsibulat)
- ½ kg veisehakkliha
- 1 kl vett
- ½ sl õli
- 4 sl riivsaia
- 2 muna
- soola
- jahvatatud valget pipart
- rasvainet praadimiseks

Valige tippsibulate hulgast välja suuremad ühesuguses moodsus sibulad, kastke kuuma vette ja koorige. Pärast koorimist torgake sibulatesse peenikese vardaga kaks-kolm läbivat augukest ning pange väiksesse keedunõusse. Peale kallake kuum vesi, lisage õli ja pisut soola. Keetke umbes 10 minutit. Kallake keeduveisi läbi sõela kausi puistatud riivsaiale, sibulad jätke sõelale nõrguma.

Paisunud riivsaiale lisage munad, segage hakklihaga, maitsestage soola ja pipraga. Ühtlaselt läbi segatud sitkevõitu hakkmass suruge külma veega niisutatud laual plaaditaoliselt lamedaks. Jagage see noaga 16 võrdseks ruuduks. Tõstke igale ruudule nõrutatud sibul ja vormige märgade kätega munakujuliseks. Praadige pannil väheses õlis ümberringi pruuniks. Need lihapallid maitsevad hästi nii soojalt kui külmalt süües.

Punased broileripihvid

- 400 g kanahakkliha
- ½ dl riivsaia
- 1 dl vett, rammusat piima või kohvikoort
- 1 sibul
- 3 keskmist keedetud peeti
- 1 muna
- 1 tl soola
- 1 sl veiniäädikat
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- 1 tl basiilikut
- rasvainet praadimiseks

Segage kausis riivsai vedelikuga, jätke



seisma, kuni riivsai paisub. Riivige kooritud peedid jämedalt, sibul hakkige või riivige hästi peeneks ning segage omavahel kokku. Maitsestage veiniäädika, soola, pipra ja basiilikuga, lisage hakkliha, muna ning segage korralikult tainaks. Vormige tainast õhukesed pihvid, praadige õli-või segus. Lauale andke koos kartulipüree ja marineeritud kurkidega. Võimalusel lisage rohelist lehtsalatit. Võite riivida ka tervelt marineeritud peete, siis jätke veiniäädikas lisamata. Samuti võite lisada riivitud peedisalatit (konserv).

Lihtne seapraad

- 2 kg sealiha (kaelakarbonaadi)
- soola
- vett

Hõõruge liha ümberringi soolaga, jätke ööseks külmikusse. Päeval pange liha haudepotti. Hautage esmalt kaane all vähese veega umbes 1 tund, siis tõstke

praad välja, mässige fooliumisse ja hoidke serveerimiseni soojas praeahjus (30–40 minutit). Haudepotti jäänud leemest valmistage pruun kaste. Mahlane praad sobib lõunalauale, aga samuti külmalt lõigetena või võileivakatteks mädarõikaga.

Hautatud küülik

- 1 küülik
- 1 sl võid
- 2 sl õli
- soola
- purustatud musta pipart
- 1–2 sl mett
- 1 sidrun
- 1 kl valget lauaveini
- rohelist peterselli

Lõigake küülik iga sööja jaoks paraja suurusega portsjoniteks ning eemaldage kelme. Pruunistage tükid pannil või ja õli segus. Tehke seda kähku kõrgel kuumusel ja lihatükke ümber pöörates. Siis