

# Ürtidega maitsestatud toidud

**Nii värsked kui kuivatatud ürte on inimesed kasutanud juba aastatuhandeid.**

Ürte on kuivatatud selleks, et ürdid oleks kättesaadavad aastaajast sõltumata ning kuivatamisel tulevad esile teistsugused maitseüansid ja ürtide maitse kontsentreeruvad. Samuti kuulub kuivatatud ürte võrreldes värsketega 3–4 korda vähem. Samas kaotavad ürdid (eriti koriander, basiilik, sidrunhein ja murulauk) kuivatamisel osa neile omasest värskest aroomist.

Kas eelistada värsked või kuivatatud ürte, sõltub aastaajast ning millist toitu plaanitakse valmistada. Värsked ürdid sobivad paremini kergetesse ja värsketesse toitudesse soojal hooajal ning kuivatatud ürdid pigem jõulistesse ja rasvasematesse toitudesse külmal ajal.



## Munapirukas peekoniga

- 250 g pärmilehttainast
- 4 muna
- 4 sl vahukoort
- 60 g tugevamaitselist riivjuustu (näiteks Gouda)
- 6 viilu peekonit
- 2 tl Santa Maria tüümiani
- 1 tl Santa Maria basiilikut
- soola ja pipart

Pange lehttainas sulama ja kuumutage ahi 220 kraadini. Rullige sulanud tainas veidi lahti ja lõigake sellest 25 x 20cm ristkülik. Tõstke tainas koos küpsetuspaberiga ahjuplaadile. Lõigake tainale servad – selleks tehke u 1 cm kaugusele servast sirged, mitte läbivad lõiked. Seejärel

torkige taina keskossa kahvliga augud ja pintseldage servi munaga.

Segage omavahel vahukoor ja riivjuust ning maitsestage ürtide ja pipraga. Valage juustu-koosesege taina keskele ja katke peekoniviiludega. Küpsetage ahjus u 15 minutit. Võtke pirukas ahjust, ja kui tainale on tekkinud mullid, suruge need kahvliga katki ning lööge pirukale muna. Küpsetage veel 7–10 minutit, kuni munavalge tardub, kuid kollane on veel pehme.

Serveerige soojalt.

REPRO



## Ürdine sealiha tomatikastmes

- 600 g seakaelakarbonaadi, 4 x 4cm kuubikutena
- 60 g nisujahu
- 2–3 sl oliiviõli
- 50 g peekonit, hakituna
- 1 väiksem sibul, hakituna
- 2 porgandit, hakituna
- 4 küüslauguküünt, hakituna
- 400 g šampinjone, hakituna
- 1 tl Santa Maria rosmariini
- 1 tl Santa Maria majaraani või punet
- 1 Santa Maria loorberileht
- 1/2 tl Santa Maria muskaatpähklit
- 400 g purustatud tomateid
- 150 ml punast veini
- 150 ml kanapuljongit
- roseepipart (kaunistuseks)
- soola ja pipart

Veeretage sealihakuubikuid jahus, pruunistage õlis ja tõstke kõrvale.

Pruunistage samas potis kergelt peekon, lisage sibul, porgand, küüslauk ja seened ning kuumutage läbi. Seejärel tõstke potti ka pruunistatud liha, maitsestage maitseainetega ja riivige juurde muskaatpähklit. Segage läbi ning lisage tomatid, vein ja puljong. Hautage pliidiil või 150kraadises ahjus vähemalt kolm tundi, kuni liha on täiesti pehme. Serveerige koos *tagliatelle* või muu pastaga. Kaunistage roseepipraga.

## Kana rosmariini, tüümiani ja röstitud küüslauguga

- 1 terve kana (või 4 koiba või 8 kondiga kintsu)
- 1 sl võid
- 1 tl Santa Maria rosmariini
- 1 tl Santa Maria tüümiani
- sidruni riivitud koor
- 100 ml valget veini
- 150 ml kanapuljongit
- 50 g võid, kuubikutena
- soola ja pipart

Kuumutage ahi 200 kraadini. Lõigake kana tükkideks ning maitsestage soola ja pipraga. Pruunistage kanatükke paksupõhjalises potis mõlemalt küljelt 2–3 minutit ja tõstke seejärel potist välja. Pange potti küüslauk ja kuumutage aeg-ajalt segades u 1 minut. Jälgige, et küüslauk ei kõrbeks. Lisage nüüd potti pruunistatud kanatükid ja sidrunikoort, maitsestage ürtidega ning segage läbi. Katke pott kaanega ja hautage ahjus u 20 minutit. Seejärel niisutage kana potis olevate mahladega ja küpsetage ahjus ilma kaaneta veel u 30 minutit, kuni kana on küps. Tõstke kanatükid serveerimistaldrikule ja katke fooliumiga. Tõstke pott pliidiile ja kuumutage keskmisel kuumusel. Lisage vein ja muljuge küüslaugud lusikaga puruks.



Kallake juurde kanapuljong ja hautage u 5 minutit, kuni kaste on kergelt paksenenud. Lisage ükshaaval võikuubikud, samal ajal pidevalt segades.

Kui kaste on paksenenud, eemaldage see pliidiilt ning lisage vajadusel soola ja pipart. Serveerige kana koos kastme ja kartuli-selleripudrugaga.

## Ürdine kartulisupp peekoniga

- 3 sl võid
- keskmist porrulauku, hakituna
- 6 küüslauguküünt
- 1 l kana- või köögiviljapuljongit
- 2 tl Santa Maria Prantsuse ürdisegu
- 800 g kartuleid, tükeldatuna