

- soola
- jahvatatud musta pipart
- peenestatud majoraani

Peske, kuivatage õunad. Plekilised õunad puhastage ja lõigake viiludeks. Ilusatel õuntel eemaldage südamik ja lõigake ratasteks. Praadige väheses võis pehmeks, tõstke väikesesse kaussi ja hoidke soojas. Seejärel praadige ratasteks lõigatud sibulad ja tõstke teise kaussi.

Jahus veeretatud maksatükid praadige kiirelt, et nad kõvaks ei muutuks, maitsestage soola, pipra ja majoraani. Juurde pakkuge röstitud rukkileiba. Iga sööja tõstab leivale maitse järgi maksa, õuna- ja sibularattaid.

Hakkliharoo õuntega

- 500 g hakkliha
- 4 keskmist õuna
- 2 sibulat
- 2 muna
- ¼ kl vett
- 3 sl riivsaia
- 100–150 g viilutatud juustu
- soola
- riivitud muskaati
- jahvatatud musta pipart
- 1 sl rasvainet

Riivige kolm õuna jämeda riiviga (üks õun jätke esialgu terveks), sibulad hakki-ge peeneks. Segage need hakkliha hulka. Kloppige munad veega ja lisage segusse. Maitsestage soola ja muskaadiga ning lisage natukehaaval riivsaia. Hakkliahainas peab olema pehme, kuid mitte vedel. Seda saab riivsaia lisades reguleerida.

Määrige madal ahjuplaat rasvaine-ga, sellele tõstke hakkliahasegu ja lükake 2–3 cm paksusel laiali. Küpsetage prae-ahjus umbes 15 minutit. Siis võtke toit ahjust. Jagage see mõttes ruudukujuliseks portsjoniteks. Iga tüki keskele asetage lõiguke kõrvale pandud õunast ja juustuviil. Küpsetage veel 30–40 minutit.

Hakkliha-porgandipallid

- 500 g hakkliha
- 2 suuremat porgandit
- 1 sibul
- 2 muna
- riivsaia
- soola
- jahvatatud musta pipart
- rasvainet praadimiseks

Riivige toores porgand ja sibul, segage hakkliahaga. Maitsestage soola ja pipra-



ga, lisage munad ning kloppige sitke tainas. Vajaduse korral lisage natuke riivsaia. Vormige pallid, veeretage riivsaia ja praadige kergelt pruunikaks. Väga ilusad ühtlase suurusega lihapallid saate, kui küpsetate neid spetsiaalses sügavate süvenditega, nn härjasilmapannil. Kõrvale serveerige keedetud riisi ja tomatisalati.

Kartuli-hakkliahapallid

- 500 g seahakkliha
- 5–6 keedetud kartulit
- ¾ kl piima
- 2 sibulat
- 3–4 muna
- 2 tl majoraani
- soola
- jahvatatud musta pipart
- jahu
- rasvainet praadimiseks

Kloppige hakkliha soojendatud piimaga hästi lahti, lisage riivitud kartulid, peeneks hakitud sibul, munad ja maitseained. Kloppige ühtlaseks pehmeks massiks, veeretage jahus väikesed pallid ja praadige. Juurde andke keedetud spagette või aurutatud aedvilju.

Niisugused pallid kõlbavad ka külmalt süüa. Siis sobib kõrvale kodus valmistatud maitserohelisega kaste, mädarõikaga segatud majonees või ketšup.

Õuna-vorstivorm

- 4–5 õuna
- 300 g keeduvorsti
- 100 g riivitud juustu
- sinepit
- võid

Peske, puhastage õunad, lõigake viiludeks. Vorst lõigake ka viiludeks, määrige neile veidi sinepit. Määrige ahjuvorm võiga, laduge vorstiviilud vaheldumi-

si õunaviiludega poolpüsti sisse. Peale puistake riivitud juust ja mõned pisikesed võitükikesed. Küpsetage ahjus, kuni juustukord kollakaspruun ja krõbe. Lauale pange koos keedetud riisi ja hautatud aedubadega.

Rohelised hautatud oad

- aedoakaunu
- tomateid
- sibulat
- soola
- jahvatatud musta pipart
- suhkrut
- õli
- rööska või hapukoort

Keetke või aurutage puhastatud oakaunad poolpehmeks. Praadige pannil õlis suvaline kogus poolitatud tomateid ja sibularõngaid. Maitsestage soola, pipra ja väheses suhkruga. Lisage nõrutatud oakaunad, valage juurde natuke rööska koort ning kuumutage pannil, kuni oad on täiesti pehmed. Hapukoort lisage alles pärast hautamist.

Õunakissell värskete marjadega

- 1 l vett
- ½ l õunamahla
- ¾ kl suhkrut
- 3 sl maisitärklist
- 1–1 ½ kl värskaid aia- või metsamarju

Segage vesi, mahl ja suhkur, laske keema tõusta. Segage tärklis väheses külma veega, lisage mahlale ja kuumutage uuesti keemiseni. Siis võtke kissell tulelt ja kohe lisage puhastatud marjad. Serveerige külmalt.