

ROHELINE SUPP (LÕUNA-EESTI)

Välja tuleb 1 kg

100 g sealiha

25 g kruupe

100 g spinatit, hapuoblikaid, kupatatud

rabarbrilehti

2 kartulit

1 väike sibul

7,5 dl vett

2 keedetud muna

4 tl hapukoort

toiduõli praadimiseks

õunaäädikat maitsestamiseks

pipart

loorberit

soola

suhkrut

Sealiha panna külma veega keema, eemaldada vaht. Lisada võrtsid ja sool. Keeta tasasel tulel, kuni liha on pehme (u 1,5 tundi), siis tõsta see puljongist välja jahtuma. Jah-
tunud liha lõigata viiludeks või kuubikuteks. Supipuljong kurnata. Odrakruubid kupatada, keeta pehmeks ning nõrutada.

Rohelised lehed ajada läbi hakkmasina või tükeldada ribadeks. Kartulid koorida, teha kuubikuteks.

Sibul koorida ja hakkida, praadida õlis klaasjaks. Lisada kartul ning praadida läbi, maitsestada soolaga.

Supipuljong ajada keema, lisada keedetud kruubid, roheline mass, praetud kõögiviljad ja liha. Kuumutada keemiseni. Maitsestada äädika ja suhkruga, vajadusel soolaga. Serveerimisel lisada hapukoort ning keedetud hakitud muna.

PORGANDIKARASK (LÄÄNE-EESTI)

Välja tuleb 10–12 tk

500 g hapukoort

1 muna

½ tl soola

3 sl suhkrut

60 g võid

100 g nisujahu

200 g odrajahu

½ tl soodat

150 g porgandit

10 g võid hautamiseks



Porgandikaraskit võib serveerida nii kuumalt kui ka jahtunult.

Porgand koorida, riivida peene riiviga, hautada võis poolpehmeks ja lasta jahtuda. Sooda segada jahuga läbi. Muna lüüa lahti, lisada hapukoort, sool, suhkur ja jahusegu ning segada. Viimasena lisada sulatatud või ja porgand, segada ühtlane tainas.

Tainas panna küpsetuspaberiga kaetud ahjuvormi (23 x 30 cm) või võiga määratud portsjonvormidesse (silikoonist) ning küpsetada kohe ahjus 180 °C juures 30–40 minutit. Karaski küpsust kontrollida puutikuga. Serveerida kuumalt võiga või jahtunult kohupiimavahuga.

**Šokolaadisõprade jäätis KitKat**

Mis on sama hea kui jäätis ja šokolaad? Maailma tuntuima jäätisebrändi uudisjäätis KitKat! Selle jäätise maitse ühinevad tõeline šokolaadimaitse ning jäätise kargus. Suvine maius on valmistatud lahjast piimast, kakaost ja šokolaadikastmest. Jäätisemassi sees on KitKat piimašokolaadi vahvel. Šokolaadiga on glasuuritud ka krõbe vahvlitorbik. Seda kõike mekkides võib küll küsida, ...

...kas tegu šokolaadi või jäätisega.

Seikluseotsijate jäätis Indiana Jones

Kuulsu filmi järgi nimetatud koola-jäätis on tulnud, et jahutada seikluseotsijate meeli.

Filmidest inspireeritud jäätisel on vahva omadus – külmalt on see nagu karastav koolapulki ikka, soojeenes paindub ja väändub, kuid ei murdu.

Jäätis nagu tõeline muuvistaar!



Nestle – maitseliider maailmas!