

kudele. Poolitage väiksemad tomatid, kuumutage-maitsestage neid nagu seeni ning asetage samuti lihale.

Enne lauale andmist valage kõik üle tulise tomatikastmega, millesse on segatud purustatud küüslauku. Kaunistage hakitud maitserohelisega. Lisandiks sobivad nii riis kui keedetud kartulid.

KOTLETID

1 kg lambahakkliha
1 suur sibul
2–3 küüslauguküünt
200 g kuivanud saia
soola
pipart
2 muna

rasvainet praadimiseks
Leotage saiaviilud külmas vees või piimas, pigistage pehmest saiaist vedelik välja ja segage hakklihasse. Lisage soola, jahvatatud pipart, hästi peeneks hakitud sibul ning pressitud küüslauk, segage kõik ühtlaselt läbi. Siis lisage lahtiklopitud munad ja segage veel hoolega. Asetage kotletitainas natuke-seks ajaks külma.

Praadige lusikaga võetud tainast väikesed kotletid vahetult enne lauale andmist. Juurde pakku keedetud kartulit ja tomatist hautatud valgeid ube või rohelisi ja kollaseid oakaunu.

VÄRSKEKAPSASUPP

4 lambakooti või kaelaliha-tükke
2½–3 l vett
3 porgandit
4–5 kartulit
1 petersellijuur
1 sibul
½ porrut
½ väiksemat kapsapead
5–6 tera musta pipart
soola
petersellilehti
tilli
küüslauku



Keetke liha soolaga maitsestatud vees nii pehmeks, et see tuleks hästi kondi küljest lahti. Võtke liha välja ja kurnake leem teise keedunõusse. Lisage viimasele tükeldatud supijuurid, köögiviljad, pipar.

Veidi jahunud liha lõigake tükkideks ning pange veel koos köögiviljaga keema. Keetke, kuni kõik on pehme. Hakitud maitserohelist ja küüslauku lisage enne lauale andmist.

LAMBALIHHAUTIS

600 g lambaliha
1 sl õli
1 sibul
2 paprikat
2 sl tomatikastet
3 dl puljongit
soola
pipart
1–2 tl punet
1 väike kabatsökk
2–3 keskmist tomatit
1 dl hapukoort
Pruunistage väikesed lihatükid õlis, lisage tükeldatud sibul ja paprikad, kuumutage mõni minut. Siis segage sisse tomatikaste ning valage juurde pul-

jong, lisage muud maitseained. Hautage toitu kaane all umbes 1 tund, siis lisage kabatsöki- ja tomatitükid ning hapukoor. Kuumutage veel 10 minutit või pisut kauem, et viimasena lisatud köögiviljad hästi pehmeneksid.

LAMBALIHHAUTIS OLIIVIDEGA

400–600 g lambaliha
veidi õli
2 sibulat
küüslauku
1 purk purustatud tomateid
1–2 loorberilehte
1 tl rosmariini
1 tl purustatud musta pipart
puljongit
½ sl valge veini äädikat
soola
musti oliive
Pruunistage väiksemateks kuubikuteks lõigatud liha õlis, lisage tükeldatud sibulad ning kuumutage, kuni sibul muutub klaasjaks. Siis lisage purustatud tomatid, maitseained, puljong, nii et lihatükid oleksid pealt kaetud, maitsestage soola ja veiniäädikaga.

Hautage kaane all kuni 40 minutit, seejärel lisage oliivid ning laske toit veel kord kuumaks.

LAMBALIHHAUTIS KÖÖGIVILJAGA

600–800 g lambaliha
1 sl rasvainet
5–6 porgandit
500–600 värsket kapsast
½ sellerimugulat
soola
pipart
1 küüslauguküüs
4–5 tomatit või tomatipüreed
1 l vett

Praadige tükeldatud liha kergelt rasvas, lisage tükeldatud seller, porgandid, tomatid ja vesi, hautage kaane all. Kui porgand on poolpehme, lisage kapsas ning jätkake hautamist, kuni kõik komponendid on pehmed.

LAMBALIIHA SEENTEGA

600–800g lambaliha
1–2 sl rasvainet
¼ kl odrakruupi
400–500 g seeni
2–3 tomatit
2 sibulat
3 kl vett
purustatud musta pipart
soola
punet
Sulatage rasvaine hautamisnõu põhjas, valage kruubid sellesse, peale asetage tükeldatud liha. Värsked või kupatatud seened praadige sibulaga kergelt läbi ning tõstke lihale, lisage viilutatud tomatid ja maitsestage. Kallake peale keev vesi ning hautage kaane all ahjus 2–3 tundi. Vahepeal ärge toitu hautamisnõus segage.

LIHA-KAALIKAHAUTIS

600–800 g soolatud sea- või lambaliha
1 kg kaalikaid
1 sl rasvainet
1 l vett
2–3 sibulat
2–3 küüslauguküünt
1 sl jahu
majoraani või punet
2 sl hapukoort
1 sl piima
Leotatud liha lõigake väikesteks tükkideks ning pruunistage kergelt hautamisnõus. Koorige kaalikad, sibulad. Lisage tükeldatud sibul, küüslauk ja suured kaalikalohud lihale ning pruunistage veel neid koos. Siis lisage vesi ja hautage, kuni kõik toiduained on pehmed.

Tõstke kaalikalohud nõust välja, lisage külma veega segatud jahu ja majoraan. Keetke hautamisleent veidi, lõpuks lisage piimaga segatud hapukoor.

TARGU TALITA