

tud kartulid, porgand ja sibul ning keetke kõik poolpeh- meks. Siis tõstke kondid ja kamar supist välja, laske jah- tuda ning eemaldage liha. Peeneks hakitud liha ja ka- mar pange tagasi supi sisse, lisage peenestatud roheline, laske veel kord keema tõus- ta. Valmis supp maitsestage suhkru ja soolaga, lauale and- ke hapukoorega.

Odratangukotletid rohelisega

- ½ kl odratangu
- 1¼ kl vett
- 200 g ettevalmistatud ro- helist
- 1 muna
- soola
- 2–3 sl rasvainet

Keetke tangupuder ning lisa- ge puhastatud, pestud, ker- gelt kupatatud ja hakitud le- hed (naat, nõges, nurmenukk, ohakas, vesihein, salat, spi- nat), kui puder veel soe. See- järel maitsestage soolaga ning lisage tainasse lahtiklopitud muna. Vaalige kotletid ja praadi- ge. Lauale andke soojalt ha- pukoore, maitsestatud jogur- ti või suitsuräime kastmega.

Odratangu asemel sobi- vad hästi ka tatratang või mitmeviljajahelbed.

Suitsuräime-kartu- likotletid

Kui teil on eelmisest toidukor- rast jäänud järele kartulipü- reed, lisage sellele veidi haki- tud tilli ja murulauku ning kloppige hulka muna.

Vormige segust pät- sikesed, veereta- ge neid jahus. Enne praadi- mist suru- ge keskele lohk, mil-

les- se pange puhastatud suitsuräime filee tükike- si, siis vajutage

see pealt kinni. Lauale andke soojalt redisesalatiga, kast- meks kasutage majoneesi.

Väikesed pirukad rohelise täidisega

TAINAS

- 1 l piima
- 50 g pärimi
- 2 sl suhkrut
- 2 tl soola
- 3–4 sl hapukoort
- 2–3 sl toiduõli
- 200 g margariini
- 2–3 muna
- nisujahu

Segage leige piima sisse pärm, suhkur ja natuke toa- sooja sõelutud jahu, et saaks kõrditaoline vedel tainas. Las- ke juuretisel pool tundi soo- jas kerkida. Siis segage selles- se munad (1 munavalge jätke pirukate määrimiseks), sool, hapukoor, õli ja veidi jahtu- nud sula margariini. Puulusi- kaga segades, mitte käega sõtkudes lisage niipalju jahu, et seda saaks hiljem laual rullida, kuid tainas peab jää- ma pehme. Laske tainal veel tund aega kerkida, siis sega- ge uuesti, vajadusel lisage veidi jahu ja pange taas pa- suma. Kuni kolm tundi kerki- nud pehme tainas sobib hästi soolaste, aga ka magusate pirukate küpsetamiseks. Tai- na kogust arvestades jätkub sellest mõlemaks.

MAGUS OBLIKATÄIDIS

Peske värskelt korjatud ob- likaid külmas vees, tahen- dage köögipaberil, hakkige peeneks ja puistake üle suhk- ruga. Selline täidis sobib pak- su tainakihiga väikeste piru- kate küpsetamiseks.

ROHELINE SIBULATÄIDIS

- 500 g talisibulapealseid
- 50 g rasvainet või paksem viil suitsupekki
- köömneid
- soola
- 2 keedetud muna

Kuumutage jäme- dalt hakitud sibula- pealsed kergelt rasv- aines. Kui kasutate suitsupekki, tükelda- ge see kuubikuteks ja praadige enne, siis li- sage sibul, maitseained ning hakitud munad.

Kui rohelist sibulat pole soovitud koguses, asenda- ge osa mugulsibula, karulau- gu või noorte küüslaugupeal- setega.

KADRIN LINNA

MATADOR.

TUGEVA PRAADIMISE

MEISTER

- Uuendatud Ceratec pinnakate on testivõitja. Parim tulemus SP Technical

Institute of Sweden pinnatestis.

- Uus välimus ja endisest tugevam korpus disainibüroolt Pentagon Design.

- Talub kõrgeid temperatuure ja metallist köögiriistade kasutamist.

- Sobib kõigile pliititüüpidele, eriti kiirele ja tõhusale induktioon- ja

gaasipliidile.



CERATEC®
WEAR AND HEAT
RESISTANT
FOR INTENSIVE USE

HACKMAN®

www.hackman.fi