

Algus lk 391

■ Grillkaste broilerile

½ kl maitsestatamata jogurtit, ½ kl taimeõli, 2 sl tšillikastet, 2–3 pressitud küüslauguküünt, 1–2 tl karrit, 1 tl soola ja ½ tl jahvatatud kaneeli.

Segage kõik ained korralikult läbi ja asetage marinaad paariks tunniks külmikusse. Määrige seda broilerile enne grillimist ning mitu korda grillimise lõpu eel.

■ Kanakintsud õunapüree- ja karrimarinaadis

1 kg kanakintse; 0,5 l hapumat õunapüreed, 2 kuhjaga tl karrit, 1 kuhjaga tl suhkrut, 1–2 sl taimeõli ja maitse järgi soola.

Segage õunapüreele juurde maitseained ja õli. Pakkige kanakintsud maitsestatud püreesse, valage ülejäänud kaste peale ja tõstke potiga 6–8 tunniks külmikusse. Grillige mõlemalt poolt kuldpruuniks (kokku 10–15 min).

Kintsud võib pakkida ka fooliumisse, jättes selle

ülalt veidi lahti, et aur saaks väljuda – et ei tuleks keedetud kana.

■ Kanafileed kollase ploomi püree ja valge veini marinaadis.

1 kg kanafileesid; 1 kl kollase ploomi püreed, 1 kl valget kuiva lauaveini, 2–3 küüslauguküünt, 1–2 sl taimeõli, 1 kuhjaga tl kuivatatud tüümiani (aedliivateed), 1 kuhjaga tl kuivatatud piparmünti, 1 kuhjaga tl kuivatatud melissi, 1–2 kuhjaga tl suhkrut, ½ tl jahvatatud valget pipart ja maitse järgi soola.

Puhastage-pressige küüslauk. Segage kõikidest ainetest marinaad, asetage sellesse kanafileed, nii et marinaad kataks veidike liha.

■ Kanafileed või -kintsud õlikastmes

1 kg kanakintse või fileed; ½ kl taimeõli, 3–4 sl sidrunimahla, 3–4 küüslauguküünt, 1 sl suhkrut, 1 tl kuivatatud peenestatud majoraani või punet, ½ tl valget jahvatatud terapiart, ½ tl jahvatatud kaneeli, soola.

RAIVO TASSO



Peulil on hea lambaliha-vürts.

Puhastage-pressige küüslauk. Segage kõikidest ainetest marinaad, asetage sellesse kanafileed, nii et marinaad kataks pisut liha.

Kui vedelikku kipub napiks jääma, pange juurde veidike valget kuiva veini või apelsinimahla.

Tõstke liha 4–6 tunniks külmikusse.

■ Sealih (pehmed ribid) valge veini marinaadis

1 kg taiseimat sealih või pehmet ribi; 1 kl valget kuiva veini, 1 kl 6%-list valget õuna- või veiniäädikat, 2 sl taimeõli, 1–2 tl suhkrut, ¼–½ tl jahvatatud musta pipart ja nootsaga peenestatud muskaati.

Tükeldage liha grillimiseks sobilikeks tükkideks. Segage marinaad ja asetage liha sellesse, tõstke nõu 4–8 tunniks külmikusse või keldrisse. Grillige mõlemalt poolt kokku 10–20 min.

■ Vasikaliha marinaad

500–600 g vasikaliha; ½ kl punase greibi mahla, 2–3 sl oliiviõli, 6–10 pressitud küüslauguküünt, 1 tl suhkrut või 1 sl mett, ½ tl musta jahvatatud terapiart ja nootsaga peenestatud rosmariini.

Lõigake liha 5–6 lõiguks, kloppige kergelt läbi, asetage 5–6 tunniks marinaadi. Grillige kergelt mõlemalt poolt (kokku 10–15 min).

■ Lambaliha peulille marinaadis

Kes on käinud Ungaris, on kindlasti näinud, et koos paprikaga kuivatatakse seal vanikutena ka peulille ehk tageetest. Viimane on väga hea lambalihavürts, eemaldades nn kasukamaitse.

Asetage marineerimisnõu põhja kiht sibularattaid, peale tihe kiht tükeldatud taiseimat lambaliha ning jällegi sibularattaid koos maitseainetega.

Ühe kilo liha kohta võtke suur sl kuivatatud peulillehti, 10 tera nelki, 20 tera musta pipart, 3–4 purustatud loorberilehte, 1 sl taimeõli, 1 tl suhkrut ja teine soola.

Täitke anum kihiti, ladudes viimase sibularattastest. Peale valage punasest veinist ja veiniäädikast marinaad 1 : 1. Asetage lihale vajutis ning viige see paariks päevaks jahedasse laagerduma. Küpsetamise ajal kastke liha pidevalt marinaadiga.

TOIVO NIIBERG



**EESTI PARIM
ALKOHOLNE JOOK
2009**

Värskendav, kerge kadakalõhna
ja -maitsega hele õlu.
Proovi head, saad parimat!

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohool võib kahjustada teie tervist.

