

- ½ tl purustatud musta pipart
- 1 muna
- 1 dl riivitud parmesani
- ½ dl hakitud rohelist peterselli
- 1–2 küüslauguküünt
- 2 tl riivitud sidrunikoort
- 3 sl sidrunimahla
- õli küpsetamiseks
- nisujahu

Murendage saiaaviilud ja valage vesi peale, laske saial pehmendada. Segage maitseained hakklihaga, lisage sai, muna, riivitud juust ja petersell.

Ühtlaselt läbi segatud tainast tehke pallid, mida võite enne praadimist veeretada jahus. Neid maitsevat lihapalle andke lauale lintnuudlite, pestokastme ja tomatitega.

## Lihapallid Kreeka moodi

Kreeklaste valmistavad lihapalle ainult lambalihast, mida serveeritakse ahjukartulitega. Tegelikult võite kasutada ka muud hakkliha.

Praetud lihapalle lastakse kartulitel järeלקüpseda.

- 500 g lambahakkliha
- 1 sibul
- 4 sl riivsaia
- 1 dl piima
- 1 muna
- 1 tl soola
- 1 tl jahvatatud musta pipart
- 2 tl punet
- 1 tl münti
- rasvaint pruunistamiseks

Kloppige muna piimaga lahti ja segage riivsaia, laske 10 minutit paisuda. Siis segage ülejäänud ainetega kokku.

Veeretage märgade kätega ümmargused pallid ning pruunistage kiirelt hästi kuuma pannil.

## Kartulid

- 1 kg kooritud kartuleid
- 2 jahvatatud loorberilehte
- soola
- punet
- 1 sl paprikapulbrit
- 2–3 sl tomatipastat
- vett
- 1 sidruni mahl
- õli

Lõigake kooritud kartulid neljaks, asetage rasvaga määratud ahjupotti, maitsestage.

Segage tomatipasta paari lusikatäie veega ja valage kartulitele. Piserdage kõik üle õli ja sidrunimahla.

Küpsetage 200° juures umbes 15 minutit, vahepeal segage paar korda.

Siis tõstke pruunistatud lihapallid kartulitele ning küpsetage ahjus veel umbes 15 minutit.



## Lihapallid Saksa moodi

Sakslased ei küpseta ega prae lihapalle, vaid keedavad väheses vees. Hiljem tehakse keeduleemest kaste. Lauale antakse keedetud kartulitega.

- 500 g veisehakkliha
- 4 sl riivsaia
- 1 dl vett
- 1 muna
- 1 sibul
- 1 tl soola
- ½ tl jahvatatud valget pipart

### Keeduleem

- 1 l vett
- 1 sibul
- 5–6 tera musta pipart
- 1 tl soola
- 1 loorberileht

Segage riivsaia vee ja lahtikloipitud munaga. Laske sel paisuda 10 minutit, siis lisage hakklihale, samuti hästi peeneks hakitud sibul ning maitsestage. Segage korralikult ühtlaseks tainaks ja veeretage märgade kätega pallideks.

Keeduleemeks valage kuum vesi potti, lisage neljaks lõigatud sibul ja teised maitseained ning keetke umbes 5 minutit, et maitse veega seguneks.

Hoidke lihapalle keevas leemes 8 minutit. Tõstke lihapallid välja ja kurnake leem. Valmistage valge kaste ja lisage hapukoort.

## Lihapallid Maroko moodi

- 500 g lamba- või veisehakkliha
- 1 tl soola
- 2 küüslauguküünt
- 2 tl vürtskõõmneid
- 1 tl paprikapulbrit
- ½ tl jahvatatud nelki
- ½ dl vett
- õli
- 3–4 muna

### Paprikalisand

- 1 sibul
- õli
- 1 küüslauguküüs
- 3 eri värvi paprikat
- 1 purk purustatud tomatit

- soola
- musta pipart

Lõigake paprikad ribadeks, eemaldage seemned ning kuumutage õlis koos hakitud sibula ja küüslauguga, lisage tomatikonserv ning maitsestage soola ja jahvatatud musta pipraga.

Hakkliha maitsestage, lisage vett, aga muna mitte. Vormige lihapallid ja küpsetage õlis pruuniks. Paprikasegu pange ahjuvormi, sellele asetage lihapallid ühtlaste vahedega ning kallake lahtilöödud munad peale. Küpsetage 200° juures, kuni muna pealispind on kergelt pruuniks.

## Lihapallid juustuga

- 500 g segahakkliha
- 2 muna
- pisut vett
- soola
- pipart
- peenestatud sibulat
- muskaatpähklit
- juustukuubikuid (2 x 2 cm)

Valmistage maitsestatud hakklihast väheses vee ja munaga tugevasti kloppides tainas. Veeretage sellest suured pallid ja vajutage igasse tükike juustu. Paremini sobib selleks pikantse maitsega juust.

Praadige lihapallid rohkes rasvas pruuniks. Lauale andke hautatud või aurutatud juurvili ja valge tillikastmega.

## Lihapallid peediga

- 200 g hakkliha
- 100–200 g toorest või keedetud peeti
- 1 väike sibul
- 2 tl võid
- 1 väike muna
- 1–2 sl riivsaia
- 1 dl hapukoort
- soola
- musta jahvatatud pipart

Segage hakklihale juurde riivitud peet, muna ja võis praetud hakitud sibul, maitsestage. Vormige riivsaia pallikesed ja praadige rasvaines. Lauale andke keedetud kartulite ja valge hapukoorekastmega.

## HÜVA NÕU

■ Hakklihataina valmistamisel kasutage pudrunuia – koostisosad segunevad paremini.

■ Hakklihataina sidumiseks võib muna asemel kasutada toorest riivitud kartulit.

■ Lihapallid tulevad maitsevamad, kui lisate hakklihale 1 sl sinepit.

■ Lihapallid saavad mahlased ja hõrgud, kui lisate enne praadimist palli keskele teelusikatäie kohupiima.

■ Maitsev lihapallid peavad olema pealt krõbedad ja seest küpsed. Selleks vajutage enne praadimist palli keskele lohuke, siis küpseb ta seest kiiremini, lohuke aga kaob praadimisel iseenesest.

■ Hakklihatainas võib kasutada mineraalvett, õlut, piima, koort, jogurtit, köögiviljapuljongit või mahla.

■ Vedelamast tainast palle on kergem küpsetada ahjus kui pliidil.

■ Enne lihapallide veeretama hakkamist valage peopessa tilgake toiduõli, siis ei jää tainas käte külge kinni.

## Lihapallid tomatikastmes

- 300 g seahakkliha
- 1–2 viilu tahket saia
- 1 dl kohvikooort või piima
- 2 tl kartulijahu
- 1 sibul
- 3–4 sl vett
- nisujahu
- 1 sl rasva
- 1–2 sl tomatikastet
- soola
- musta jahvatatud pipart

Leotage saia kooses või piimas. Hakkliha segage hästi peenestatud sibula, leotatud saia, kartulijahu ja veega ning maitsestage. Vormige tainast väikesed pallid, laduge väiksesse ahjuvormi, valage üle tomatikastmega ning küpsetage ahjus, kuni toit on valmis.

Lauale andke kartulipudru või sömera keedetud riisiga.

**KADRIN LINNA**