

oad ja keetke veel 10 minutit. Lõpuks puistake juurde mais, oad ja lihatükikesed ja kuumutage kuni keemiseni. Valmis supile puistake ohtralt värsket või kuivatatud rohelist peterselli.

Otstarbekas on korraga suu-rem kogus ube leotada ja keeta ning ülejääv osa sügavkülmas säilitada, siis on teinekord neid kohe käepärast võtta.

Kanasupp hapukurgiga

- 2–3 dl kanalihatükke
- 2 porgandit
- 2 sibulat
- 2–3 rohelist paprikat
- 1 keskmine hapukurk
- 1–2 sl õli
- hakitud petersellilehti
- 2 sl rööska koort
- 2 toorest munakollast

Puhastage ning koorige porgandid ja sibulad. Sibulad ja paprikad tükeldage (paprika võib olla konserveeritud), porgandid riivige jämedalt. Kuumutage need keedunõu põhjas, viimaks segage juurde peeneks tükeldatud hapukurk. Valage juurde kuum kanapuljong, lihatükikesed ja hakitud petersell. Laske korra keema tõusta. Enne laualeandmist kloppige juurde koor ja munakollane.

Ebahariilik kanafrikassee

- 2 dl kanapuljongit
- 150–160 ml kookospiima
- 1–2 tl karripastat
- 2 sl nisujahu
- 4 dl keedetud kana tükikesi

Valage kanapuljong ja osa kookospiima keedunõusse, segage karrit, nisujahu ja ülejäänud kookospiimaga ning valage segades puljongisse. Kuumutage segades, kuni tõuseb keema, hoidke tasasel tulel umbes 5 minutit. Valmis kastmesse segage kanaliha ja laske lihal soojeneda. Frikassee juurde andke keedetud riisi ja mõnda rohelist või muud toorsalatit.

Praetud kanapalad

- Keedetud kana rinna- ja kintsutükke
- 200 g riivjuustu
- 2–3 muna
- jahu
- praadimiseks või ja õli segu

Asetage juust ja jahu eraldi taldrikutele, muna kloppige karrit või paprikapulbriga. Kastke kanapalad esmalt jahusse, siis kloppitud munasse, lõpuks juustusse. Mida rohkem juustu pala külge jääb, seda maitsvam see tuleb. Praadige palad kuumal pannil tulises rasvaines, ainult üks kord ringi



pöörates, kuld kollaseks. Olge tähelepanelik ja ärge liigselt praadige – pruunistunud juust maitseb mõru ja rikub kogu toidu. Kastmeks sobib hästi mädarõika-majoneesisegu.

Pirukas kanatäidisega

Tainas:

- 4 dl nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 200 g margariini
- 3 sl vett või rammusat piima
- 1 muna määrimiseks

Täidis:

- 1 l tükeldatud seeni, porrut, sibulat jne
- ½ l tükeldatud keedetud kana
- 2 tl õli
- ½ tl soola
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1 tl kuivatatud nõgest
- 1 sl nisujahu
- 2 dl kanapuljongit
- 1 dl riivjuustu

Tainas valmistage kiiresti – hakige külm rasvaine jahuga, millesse on segatud küpsetuspulber, lisage vesi ja suruge kokku. Tainapall keerake kilesse ja jätke pooleks tunniks külmikusse.

Leotatud soolaseened nõrutage esmalt kuivaks, siis tükeldage. Värsked seened (šampinjonid) tükeldage. Porru roheline osa peske hoolikalt, et liivaterad

ei jääks lehtede vahele, kuivatage ja hakkige peeneks, samuti sibul. Kuumutage kõik hakitu pannil vähese õliga läbi (umbes 5 minutit), maitsestage, lisage korralikult läbi ning lisage puljong. Laske kogu aeg segades tasasel tulel keema tõusta, pärast seda tõstke jahtuma.

Määrige küpsetusvorm või-ga ja rullige tainast õhuke ketas, millega katke nii vormi põhi kui servad. Torkige põhja kahvliga ja kallake jahtunud segu pannilt vormi, raputage sellele tainakid ja juust. Kui kanaliha on väga vähe, segage see kohe porru ja seente hautamise ajal hulka.

Pealt katke õhukese tainaketaga ja näppige servadest välja ulatava tainaga hoolikalt kinni. Määrige pealt lahtikloppitud munaga ning küpsetage 225° juures umbes 30 minutit. Pirukas sobib hästi puljongi või tee kõrvale.

Õhukesed pannkoogid kanaga

Pannkoogitainas:

- 2 ½ kl piima
- 3 muna
- 250 g jahu
- 2 sl sulatatud võid
- ½ tl soola
- võid panni määrimiseks

Segage munakollased ½ klaasi piimaga, lisage sool ja pidevalt segades puistake juurde jahu. Siis lisage kuum sulavõi ja sega-

ge uuesti korralikult läbi, et tainasse ei jääks jahutükke. Seejärel segage ülejäänud piimaga tainas vedelamaks, aga lisage seda natukehaaval ning lõpuks segage juurde vahustatud munavalged.

Ajage pann kuumaks ja sulatage sel natuke võid, siis kallake pannile õige kogus tainast. Kui esimene kook saab liiga paks, vähendage pannile valatavat tainakogust ja lisage sellele veidi vett või piima, et tainas muutuks vedelamaks.

Täidis:

- 1–2 sibulat
- hakitud seeni
- kanaliharibasisid
- karrit või paprikapulbrit
- 1 sl jahu
- 2–3 sl hapukoort
- 2 munakollast
- 1 sl võid

Hautage hakitud sibul, seened ja keedetud kanaliharibad võis, maitsestage karrit või paprikapulbriga ning segu tihendamiseks lisage hulka jahu. Maitsestage täidist veel hapukoore ja tooreste munakollastega, aga pärast munakollase lisamist ärge enam kuumutage.

Võtke soojas hoiatud pannkoogid, jaotage neile täidist ja keerake rulli. Soovi korral võite laduda täidetud koogid tihedalt pannile, puistata neile riivjuustu ja küpsetada praeahjus kergelt üle.