



Lõigake ribitükk vastavalt sööjate arvule paladeks. Tükid valmivad kiiremini kui suur praad. Kuumutage õli paksupõhjalisel pannil ja pruunistage liha kiiresti ägedal tulel. Tõstke lihatükid ahjuvormi, maitsestage soola ja purustatud pipraga. Koorige küüslauguküüned ja tükeldage, aga mitte väga peeneks, puistake lihale. Lisage ka rosmariin ja pune.

Peske sidrunid. Ühelt riivige lihale õhuke kollane kooreosa ja pigistage välja mahl. Teine sidrun lõigake piklikeks sektoriteks ning asetage need lihatükide vahele ja peale. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 20 minutit. Siis võtke ahjuvorm ahjust, katke liha fooliumiga ja hoidke veel 10 minutit soojas. Lauale andke koos sooja köögiviljaseguga.

### Soe köögiviljasalat

- 4–6 kartulit
- 200 g kaalikat
- 200 g pastinaaki
- 100 g sellerit
- 4–5 küüslauguküünt
- 2 sl õli
- ½ tl soola
- ½ tl purustatud pipart
- 1 tl kuivatatud punet
- 2 punast sibulat
- 300–400 g külmutatud rohelisi oakaunu
- 1 sl palsamiädikak
- 1 pott lehtsalatit

Puhastage ja peske juurviljad, tükeldage, samuti lõigake sibulad suurteks sektoriteks. Puistake kõik pannile. Kooritud küüslauguküüned purustage kaussi, valage juurde õli ning segage soola, pipra ja punega. Valage õli juurviljadele ja küpsetage 200° juures 15 minutit vahetevahel segades. Siis pange küpsevate juurviljade hulka külmutatud

oakaunad ja jätkake küpsetamist veel 5 minutit, kuni oadkultised ja kõik juurviljad valmis. Võtke juurviljad ahjust, piserdage äädikaga ja tõstke vaagnale katkirebitud salatilehtedele.

### Ahjuküülik riisiga

- 1 küülik
- soola
- pipart
- 1 ½ kl riisi
- 3 ½ kl vett
- 150 g riivjuustu

Tükeldage liha söömiseks parajateks portsjoniteks, praadige paksupõhjalisel pannil helepruuniks ning maitsestage soola ja pipraga. Hautage väheses vees kaane all pehmeks. Eraldi keedetud sömer riis tõstke rasvainega määritud ahjuvormi, tehke keskele süvend ja asetage sellesse lihatükid. Peale puistake riivitud juust. Küpsetage ahjus, kuni juust kuld kollane.

### Suitsukalaga täidetud munarull

- 6 kanamuna
- 6 dl piima
- 1 dl nisujahu
- 1 tl soola

#### Täidis:

- 200 g toorjuustu
- 3 sl punast pestot
- 3 sl peenestatud tilli
- ca 300 g kuumsuitsulõhet

Kloppige munad piimaga, lisage sool ja jahu. Hästi ühtlaseks klopidud segu kallake küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Küpsetage 200° juures umbes 20 minutit.

Täidiseks segage toorjuust pesto ja tilliga, puhastage lõhe luudest ja tükeldage väikesteks

suutäiteks. Valmis küpsenud soojale munaaroale laotage esmalt maitsestatud toorjuust ja siis lõhetükikesed. Keerake rull kokku, nagu teeksite rullbiskviiti. Selle võite kohe lauale anda, kuid ka hiljem külmalt. Kui soovite varem valmistatud munarulli soojalt serveerida, puistake sellele pisut riivjuustu ja pange siis 15 minutiks keskmise kuumusega ahju.

### Munadega täidetud pikkpoiss

- 500 g hakkliha
- 1 dl riivsaia
- 2 dl vett või kohvikoor
- 1 sibul
- 1 sl õli või margariini
- 1 tl soola
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- 1 keetmata muna
- 4 kõvakskeedetud kanamuna

Puistake riivsaia koore sisse või vette paisuma. Peenestage sibul väikesteks tükikesteks ja kuumutage pannil väheses õlis. Lisage riivsaiale klaasjaks praetud sibul, hakkliha ning muna. Maitsestage soola ja pipraga. Segage hoolikalt läbi ja laotage hakklihast tainas küpsetuspaberile laiail, nii et pikem külg oleks umbes 30 cm. Kooritud keedetud munad paigutage otsakuti hakkliha keskele. Keerake hakkliha kokku, tõstes servad teineteise peale. Patsutage pikerguse pätsi pealispind märja käega tasaseks. Peale võib puistata natuke riivsaia. Tõstke küpsetuspaberiga pannile ja küpsetage praeahjus 175° juures umbes tund aega.

Kui veeretada pikkpoissi enne pannile panemist kartuli-

jahus, hoiab see ära lõhkiküpsemise. Kui keedetud munalt on raske koort eemaldada, kloppige koor katki ja hoidke muna natuke aega külmas vees. Koore alla tunginud vesi hõlbustab tööd.

### Hakklihapallid munaga (Šoti munad)

- 500 g hakkliha (parim on seahakkliha)
- 2 muna
- 1 sl jahu
- soola
- pipart
- veidi jahvatatud köömneid
- 6–8 keedetud muna
- õli praadimiseks

Keetke mune 8–9 minutit, jahutage ja koorige.

Loetletud ainetest, v.a keedetud munad, kloppige tihe segu. Ärge sellesse lisage vedelikku ega saia. Enne kui hakkate lihapalle veeretama, kastke käed märjaks või valage peopesa tilgake õli, siis ei hakka hakkliha käte külge kinni. Igale munaale pätsige hakkliha ümber ja veeretage käte vahel ümmarguseks. Soovi korral veeretage neid ka riivsaia, kuid see imab enam õli ja panni põhjale ladestub rohkem kõrbunud jääke.

Küpsetage ahjus, siis kulub vähem rasvainet. Kuid seejuures pöörake neid aeg-ajalt ümber, et pallid küpseks ühtlaselt ja omandaks ilusa pealispinna. Jahtunud pallid lõigake pooleks ja sättige salatilehtedega kaetud vaagnale. Külmlaua ehteks võite munaade vahele poetada rediseroose, viinamaritomateid või väikesi marineeritud seenekübaraid.

**KADRIN LINNA**

