

# Midagi suvist, aga mitte tavalist

## Suvised köögivilja-söögid on suureks vahelduseks argimenüüs.

Värske aedvili, kartulid ja seened – see on augustikuu rikkalik võimalus, mida ei tohiks ükski toidutegija kasutamata jätta.

### Kukeseenesupp

- 1 l värsked kukeseeni
- 2 sl võid või margariini
- 4 sl nisujahu
- 1 l juurviljapuljongit
- 1 sl tomatipastat
- 2 sl sulatatud juustu
- 1 ½ dl koort
- 1–2 tl sidrunimahla
- soola
- purustatud musta pipart

Kuumutage kuivalt puhastatud ja tükeldatud seeni võiga. Mõne minuti pärast lisage pannile jahu ja segage, kuumutades seened ja jahu korralikult läbi. Lükake seened pannilt valmis tulesse puljongisse, laske 15–20 minutit keeda, siis lisage juust ja tomatipasta. Segage, kuni juust on sulanud, lisage koor ja sidrunimahl ning maitsestage soola ja pipraga.

### Kukeseenekartulid

- 4 suuremat kartulit
- soola
- jahvatatud valget pipart
- 6 dl puhastatud tükeldatud seeni
- 1–2 dl peenestatud porrut
- pisut võid
- 4 dl koort
- 1 tl aed-liivateed
- riivitud juustu

Peske kartulid hoolikalt puhtaks, kui on vaja, siis ka koorige ja lõigake pikisuunas umbes poole sõrme paksusteks viiludeks. Laduge viilud üksteise kõrvale küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning maitsestage soola ja pipraga. Küpsetage 225° juures 15–20 minutit. Vahepeal kuumutage praepannil seened ja porru, lisage pisut võid

ning hetke pärast valage juurde koor. Hautage segades, kuni vedelik välja aurunud ja segu paksenenud. Siis maitsestage seeni soola, pipra ja aed-liivateega. Võtke ahjust küpsenud kartuliviilud, tõstke viilule seenehautist ja katke teise viiluga. Nii võite ülestikku tõsta kolm viilu. Kõige peale jätke seened, puistake neile natuke juustu ja küpsetage ahjus veel 10 minutit.

### Pastarog kabatšokiga

- 350 g teokarpe
- 300–350 g kabatšokki
- 2 küüslauguküünt
- 1 sibul
- 2 sl õli
- soola
- purustatud musta pipart
- 300 g värsked tomateid
- 1 sl hakitud rohelist peterselli
- 1 sl peenestatud basiilikut
- riivitud juustu

Koorige sibul ja küüslauk, hakige peeneks ja hautage sügaval pannil või madalas keedunõus. Valvake, et sibul ei pruunistuks. Selleks segage aeg-ajalt, kuni sibul on ilus kuldne. Siis lisage kooritud ja kuubikuteks lõigatud kabatšokk ja tükeldatud tomatid, maitsestage ning hautage veidi vähem kui pool tundi. Lõpuks puistake peale petersell ja basiilik. Samal ajal keedetud teokarbid kurnake veest ja segage kabatšokihautisega. Ser-

veerimisel võite roa katta riivitud juustuga.

### Lillkapsas munaga

- 1 kg lillkapsast
- 2 muna
- 3 sl riivsaia
- võid
- soola
- jahvatatud pipart

Keetke lillkapsas soolaga maitsestatud vees poolpehmeks. Igal juhul olgu õisikud pigem veidi toored kui liiga pehmeks keedetud. Keetke munad kõvaks, koorige ja hakkige munavalged ja kollased eraldi. Sulatage laial pannil natuke võid, lisage riivsaia ja pruunistage kergelt. Natukese aja pärast tõstke pannile õisikuteks jaotatud lillkapsas ja segage ettevaatlikult pruunistatud riivsaia mõni minut. Serverimiseks raputage lillkapsale hakitud munakollast ja -valget, aga kurnistada võite ka mõne maitserohelise lehekesega.

### Aedoad kabatšoki ja tomatiga

- 500 g aedoakaunu
- 1 väiksem kabatšokk
- 4 tomatit
- 1 sl rasvainet
- 2 küüslauguküünt
- soola
- pipart
- 2 sl hapukoort

REPRO



Keetke või aurutage puhastatud oakaunad kergelt soolases vees, nõrutage. Koorige kabatšokk ja lõigake 1 cm paksusteks viiludeks. Praadige need õli või rasvaga pehmeks ja tõstke panni ühte serva kuhja. Vabanevad pannipinnal praadige viilutatud tomatid. Maitsestage soola ja pipraga, lisage peenestatud küüslauguküüned ja hapukoor. Tõstke igale oaportsjonile peale praetud segu. Soovi korral andke juurde keedetud kartuleid.

### Suvine pajarog

- 1 nuikapsas
- 2 pastinaaki
- 1 kaalikas
- 1 spargelkapsas
- 3 porgandit
- 3 sibulat
- 1 tl võid
- 3 sl õli
- hakitud maitserohelist ürdisoola
- riivitud muskaatpähklit
- 2 sl mett
- 2 sl sidrunimahla

Peske ja koorige kõik aedviljad ning tükeldage suuremateks kuubikuteks. Sulatage või ja segage õliga hästi tulisel pannil, seejärel praadige kiirelt kõik kuubikud kergelt pruuniks. Siis vähendage kuumust ja praadige aeg-ajalt segades veel umbes 15 minutit.

Kui kõik on parajalt pehmeks küpsenud, maitsestage toit peenestatud rohelisega, ürdisoola, muskaadi, mee ja sidrunimahla.

### Üllatusroog punapeedi- ja sellerivartest

- kimp peedipealseid
- 10 sellerivart
- soola
- 1 dl oliiviõli
- ½ sl sidrunimahla
- 1 tl ürdisoola
- 5 küüslauguküünt
- ½ tl purustatud musta pipart
- riivitud juustu

Keetke juurviljavarsi nii nagu spagette. Selleks peske peedipealsed ja varsellerid, eemaldage neilt lehed, mida võite hiljem salatile või supile lisada.