



REPRO

Pika pidutsemise järel vajavad puhkust nii köht kui toiduvalmistaja.

Tavaliselt oleme harjunud seeni ja seenekastet ning kala sööma kartulitega, kuid väga hästi klapivad seened ja suitsukala ka makaronitoodete ehk pastaga.

Kiirelt valmiv vorstikaste pole miski uudis, põhiliselt annab tooni vaid erinev maitsestamisviis. Kastet pastale võite teha ka ainult köögiviljadest või praetud liha asendada sibularatastega.

Viinerivokk

- 250–300 g nuudleid
- 300 g viinereid
- 1 punane paprika
- 1 pakk külmutatud aedvilju
- 4 küüslauguküünt
- 1 sl õli

Kaste

- ½ dl sojapiima
- 2 sl mett
- 2 sl tšillikastet

Peske paprika, poolitage, eemaldage seemned ja lõigake ribadeks. Kui vaja, vabastage vorstid kilest ja lõigake jämedateks lõikudeks. Kooritud küüslauguküüned hakkige hästi peeneks. Kuumas õlis praadige esmalt viineritükid, lisage paprikaribad, peenestatud küüslauk ja kuumutage segades. Seejärel lisage vokirole pakk külmutatud aedvilju. Keetke nuudlid ja valage sõelale nõrguma. Sojapiimast, meest ja tšillikastmest segage

Lihtsaid toite argipäevaks

kaste ning valage vokile. Tšillikogust võite oma maitse järgi suurendada või vähendada. Kõige viimaks lisage roale nõrutatud nuudlid, segage ja serveerige.

Viinerikaste

- 400–500 g viinereid
- 1 sl õli
- 3 keskmist sibulat
- 250 g hapukoort
- 2 sl tomatipastat
- 2 tl sinepit
- 1 dl vett
- soola
- hakitud maitserohelist

Tükeldage viinerid, pange õliga kuumale pannile. Koorige sibulad, peenestage ja praadige segades koos vorstitükkidega. Natuke hiljem segage hulka hapukoort, sinepi ja tomatipasta. Valage juurde vesi ja laske haududa tasasel tulel viis minutit. Juurde andke keedetud makarone või kartuliputru. Tomatipasta võite asendada tomatimahlagaga, aga sel juhul ärge lisage kastmele vett.

Sibula-peekonipasta

- 400 g pastat
- 2 sibulat
- 2 punast sibulat
- 2 küüslauguküünt
- 150–200 g soolapekonit
- 1 sl õli
- 1 tl aed-liivateed
- 2 dl pasta keeduvett

Keetke pasta pakendil oleva õpetuse järgi. Koorige ja peenestage sibulad ja küüslauk. Praadige õhukesed peekoniviilud krõbedaks ja tõstke majapidamispaberile. Lisage pannile õli ja praadige sibulad koos küüslauguga klaasjaks. Valage juur-

de pasta keeduvett ja maitsestage liiva-teega. Segage kokku soe pasta ja sibulakaste ning tükeldatud peekonilõigud. Juurde andke köögivilja-toorsalatit.

Saksapärase vorstiroog

- 300 g vorsti
- ½ kapsapead (ca 800 g)
- 1 sibul
- 1 porgand
- 1 sl õli
- 3 dl puljongit
- 1 dl õunapüree
- 1 tl jahvatatud köömneid
- 1 sl sinepit
- 1 tl purustatud musta pipart
- 1 tl soola
- 1 sl õunaäädikat
- hakitud rohelist peterselli

Kasutada sobib nii viinereid kui muud keeduvorsti, samuti poolsuitsuvorsti. Tükeldage vorst, kapsas lõigake narmasteks, porgand õhukesteks ribadeks. Pruunistage vorstitükid rasvaineta pannil ja tõstke kaussi. Siis valage pannile õli, pange peale peenestatud sibul, porgand ja kapsas ning kuumutage segades. Natukese aja pärast kallake sellele kuum puljong ja hautage kaane all umbes 15 minutit. Nüüd maitsestage, lisage vorstitükid ja õunapüree. Hautage veel 15–20 minutit. Valmis toidule puistake hakitud peterselli. Juurde andke keedetud kartuleid.

Kerge kaste makaronidele

- 1 sl õli
- 1 sibul
- 2 porgandit
- 1 porru
- tükk kõrvitsat (umbes 300 g)
- 1 purk purustatud tomateid
- 1 sl tomatipastat

HÜVA NÕU

- Viinerid ei kee katki, kui lisate keeduvette veidi soola.
- Õhuke vorstiviil ei kõverdu kuumal pannil, kui kastate selle enne praadimist korraks tulesse vette.
- Kui määrte panni enne praadimist äädikaga, ei hakka rasv kuumal pannil pitsima.
- Rasvaine kibe maitse kaob, kui lisate praadimisel sibulat.
- Kui hakkate rasva sulatama, lisage sellele mõned purustatud Kreeka pähklid või sarapuupähkleid. Need annavad rasvale mõnusa maitse. Tuline rasv valage läbi sõela.
- Rasvane pähklipuru on hea lisand kastmete valmistamisel.
- Kui soovite rasvale või maitset anda, keetke rasva piimas, kuni vedelik aurustub.
- Maitsestatud rasva ärge hoidke kaua, sest seistes kaotab see oma väärtuslikud omadused.

