

Rohelised oad porganditega

- 400 g külmutatud aedoakaunu
- 2–3 keedetud porgandit
- 200 g majoneesi
- peenestatud tilli
- soola

Keetke oakaunad pehmeks ja nõrutage. Kasutada võite ka konserveeritud oakaunu. Porgandid koorige ja lõigake kitsasteks ribadeks. Puistake majoneesi hulka tilli ja segage hõõrudes. Sättige oad ja porgandiribad korrapäraselt madalasse kaussi ja kallake majoneesiga üle. Hästi sobib see lihtne salat külmalt kalkuni- või kanalõikude kõrvale.

Keel Kaukaasia moods

- 1–1 ½ kg keelt (1 veisekeel või sea-keeli)
- 150–200 g soola
- 2 tl suhkrut
- 1 porgand
- tükike petersellijuurt
- 5–6 tera pipart
- 75 g rasvaint
- 150 g mugulsibulat
- ca 300 g šampinjone
- 1 kl purustatud Kreeka pähkleid
- 2 küüslauguküünt
- 250 g hapukoort
- ½ sl peenestatud petersellilehti
- jahvatatud musta pipart

Hõõrge keeled soola ja suhkruga, jätke jahedasse kohta vähemalt 12 tunniks soolduma. Pange kuuma veega keema. Vett võtke nii palju, et see korralikult kataks. Lisage tükeldatud porgand ja petersell. Veisekeelt keetke 2 tundi, sea-keeli 1 tund. Jahutage keelt 5 minutit külmas vees, seejärel eemaldage nahk, lõigake kuubikuteks, pange haudepoti. Peenestatud sibul praadige rasvaines koos tükeldatud seentega. Pähklid segage puruks tambitud küüslaugu ja hapukoorega, valage seentele. Maitsestage kaste soola ja pipraga ning valage haudepoti keeletükidele. Kuumutage tasasel tulel aeg-ajalt segades, aga ärge laske enam keema minna. Valmis toidule puistake peterselli. Serveerige kuumalt kartulite, riisi või nuudlitega.

Liha-heeringavorm

- 250 g keedetud või praetud liha
- ½ puhastatud heeringat
- 1 sibul
- 2 sl jahu
- 2–3 keedetud kartulit
- 3 sl hapukoort
- 2–3 muna
- 1 sl riivitud juustu
- 1–2 sl võid
- soola
- jahvatatud musta pipart

Ajage lihatükid ja puhastatud heeringafilee koos külmade keedetud kartulitega läbi hakkmasina. Kui kasutate äsja keedetud sooje kartuleid, võite need pudrunuiaga katki tampida. Kuumutage peenestatud sibul 1 sl võiga klaasjaks, segage jahuga ja lisage läbiaetud massile, kloppige juurde munakollased ning maitsestage soola ja pipraga. Kõige lõpuks lisage ta-

sakesi segades vahustatud munavalged. Määrige ahjuvorm võiga, kallake sellesse segu, tasandage pealt ning puistake juustuga üle. Järelejäänud võitükikesed asetage pinnale. Küpsetage mõõdukalt kuumas praehjus 30–40 minutit. Niipea kui vormiroog eraldub ahjuvormi äärtest, on toit valmis. Juurde andke mõnda teravamaitselist kastet ja toorsalatit.

Suitsuheeringa-riisiroog

- 300 g suitsuheeringat või -makrelli
- 250 g pruuni riisi
- 2 sibulat
- 3 sl õli
- 1 tl karrit
- 4 keedetud muna
- 2 sl rohelist peterselli
- 1 sl hakitud tilli
- 2 sl rosinaid
- soola
- purustatud musta pipart

Keetke riis pehmeks ja nõrutage. Koorige sibulad, lõigake ratasteks ja hautage õlis kuldpruuniks, lisage karrit ja kuumutage segades veel kaks minutit. Puhastatud heeringafileed poetage suurteks tükkideks ja lisage sibulatele. Kuumutage panni raputades kuni kala tuline. Segades lagunevad kalatükid liiga peeneks. Seejärel segage juurde keedetud riis, hakitud munad, peenestatud till, petersell ja rosinad. Segage ettevatlikult või raputage segi, maitsestage soola ja pipraga. Kaunistage tilli või petersellilehekestega. Soovi korral jätke rosinad lisamata.

Kakaomaitseline mannavah

- ½ l piima
- ½ kl mannat
- ½ kl suhkrut
- 1–2 sl kakaopulbrit

Segage kakao suhkruga, lisage vähehaaval kuum piim ja kuumutage keemiseni. Sõristage ühtaegu segades juurde manna ja keetke, kuni mullid eralduma hakkavad. Tõstke tulelt, jahutage ja vahustage. Serveerige marjakompoti või keedisega.

Piimasupp õuntega

- ½ l piima
- 2 munakollast
- 3 sl suhkrut
- 2–3 õuna
- 1 tl kaneeli

Hõõrge munakollased 2 sl suhkruga, lisage kuum piim ning kuumutage sega-



des, kuni segu pakseneb. Puhastage õunad, lõigake õhemateks sektoriteks, keetke pehmeks väheses vees, millele lisage 1 sl suhkrut ja kaneeli. Pärast jahutamist lisage õunad paksenenud piimasegule. Piimale võite lisada ka kompotivedelikust nõrutatud õunu ning maitsestada kaneeliga.

Mesine kaste

- 200 ml vahukoort
- ½ l maitsestatamata jogurtit
- 4–5 sl vedelat mett
- 3 sl sidrunimahla
- 1 tl vanillsuhkrut

Soojendage kristalliseerunud mett veidi, et see pehmeneks, segage jogurtiga, maitsestage sidrunimahla ja vanillsuhkruga. Vahustage koor ja lisage jogurtile, segage ettevatlikult lusikaga alt ülespoole töstes. Kaste sobib värskete puuviljade, kompotimarjade ja piparkoogipuruga.



Punased pirnid

- 6–8 kova viljalihaga pirni
- ¾ l mustasõstramahla või punast veini
- ½ kl vett
- 1–1 ½ kl suhkrut
- 2 tükikest kaneelikoort
- 8 nelki
- tükike sidrunikoort

Koorige pirnid ja pange tervelt mahla sisse keema, lisage maitseained ja väheses vees segatud suhkur. Keetke tasasel tulel, kuni pirnid on pehmed. Valvake, et pirnid säilitaksid oma kuju ega hakkaks liigselt keetmisel lagunema. Laske jahtuda vedelikus. Serveerige jäätise või vahukoorega.

Rummiga maitsestatud puuvili

Lõigake pestud puuvili viiludeks, puistake neile veidi suhkrut ja piserdage rummiga. Hoidke tarvitamiseni külmikus. Serveerimisel tõstke jäätis magustoidupokaalidesse, peale pange külmi puuviljalõike, millele võite valada veel mesist kastet.