

välja ja laduge karpi, varrepool all. Lõikeid võite kasutada võileibade kaunistamiseks. Mikserdage toasoe või ja murendatud juust koos vahukoorega pehmeks täidiseks. Täitke sellega tomatid ja asetage külmikusse, kus täidis hangub. Hoidke serveerimiseni külmikus.

Täidis III

- 100 g pehmet kitsejuustu
- ¼ tl jahvatatud musta pipart
- 2 sl värsket basiilikut

Mikserdage loetletud ainetest segu ja täitke tomatid nii, nagu eespool on kirjeldatud.

Täidetud vutimunad

- 12 keedetud vutimuna
- 1 sl majoneesi
- 1 tl sidrunimahla
- 1 tl sidrunipipart
- ca 50 g soolalõhet
- värsked tillilehti

Poolitage kooritud munad, eemaldage munakollased. Segage kahvliga katki vajutatud munakollaste hulka majoneesi, sidrunimahla ja hõõruge vahule. Täitke munapoolikud seguga, vajutage sellesse õhukene rulli keeratud lõheriba, maitsestage sidrunipipraga. Kaunistuseks lisage värsket tilli.

Krevettidega täidetud kurgitopsid

- 1 pikk salatikurk
- 2 dl kooritud krevette
- ½ punast sibulat

- 100 g küüslaugumaitselist toorjuustu
- 2 tl sidrunimahla
- soola
- purustatud musta pipart
- värsket tilli

Lõigake erkroheline koorega kurk 6–7 cm paksusteks juppideks, õõnestage sisu välja, jättes 1cm osa puutumata (topsipõhjak). Koore võite koorimisnoaga enne tükeldamist ka triibuliseks lõigata. Pange iga lõigatud topsiku kaunistamiseks 1 krevett kõrvale, ülejäänud peenestage. Hakkige sibul hästi peeneks, segage toorjuustu ja peenestatud krevettidega. Maitsestage soola, pipra ja sidrunimahlaga. Täitke seguga õõnestatud kurgitopsid, kaunistage kreveti ja mõne tillilehekesega.



seks poolitatud vutimuna ja kirsstomatitelt eemaldatud lõigud. Leibade kaunistamiseks kõlbab ka paprika tükeldatud peenike tipuosa. Ülejäänud tükid võite peenestada ja segada võileiva katteks valmistatavasse salatisse.

Marmelaadiga täidetud küpsised

Tainas

- 200 g võid või margariini
- 1 ½ dl suhkrut
- 2 tl vaniilsuhkrut
- 1 muna
- 2 sl kohvikooert
- 4 dl nisujahu
- 1 dl kartulijahu
- 1 tl küpsetuspulbrit

Täidis

- 2 dl marmelaadi või paksu keedist

Kaunistuseks

- maasikamaitselist tuhksuhkrut

Vahustage toasoe rasvaine suhkruga, lisage koor ja lahtiklopitud muna ning hõõruge hästi ühtlaseks massiks. Segage jahud küpsetuspulbriga ning lisage natukehaaval jahusegu vahustatud või hulka. Korralikult läbisegatud tainas asetage külmikusse. Tunni aja pärast rullige tainas õhukeseks ja tehke õiekujulise piparkoogivormiga õhukesed koogid. Asetage need küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja küpsetage 200° juures umbes 6–7 minutit. Jätke need plaadile, kuni nad on täielikult jahtunud. Määrige ühele küpsisele marmelaadi ja katke teisega. Valmistage maasikamaitselist tuhksuhkrust pakendil oleva õpetuse järgi vaap, pigistage see läbi kilekoti nurka lõigatud ava küpsistele kaunistuseks. Lisada võite ka värvilisi suhkrugaanuleid (nonparelle).

Täidisega muretainaküpsised

- 200 g külmutatud muretainast
- 1 dl marja- või puuviljamarmelaadi

Rullige tainas jahusel laual õhukeseks, tehke piparkoogivormiga väikesed südamed ja küpsetage 200° juures umbes 8 minutit. Laske plaadil jahtuda, siis määrige ühele küpsisele marmelaadi ja vajutage teine katteks. Puistake peale tuhksuhkrut.

