

Vahelduseks mõned pastaroad

Mitmesuguste lisanditega pastatoidud on midagi muud kui kiirnuudlid nälja peletamiseks.

Keedetud ja ülepraetud makaronid ketšupi, juustu, muna või singiga on olnud meil harjumuspärasemad pastaroad. Nüüd on rikkalikus valikus eri kuju ja suurusega pastatooted hakanud tasapisi kõrvale tõrjuma eestlastele omast kartulit. Enam ei üllata makaronid kombinatsioonis köögiviljade, seente või kalaga. Need retseptid on kodukokale eeskujuks, mille najal igaüks saab oma soovi järgi toitu täiendada.

Selge makaronisupp

- 1 ½ l lihaleht
- ca 150 g sarvekesi
- 1 porgand
- 1 sibul
- hakitud petersellilehti
- soola
- musta terapipart
- 1 sl võid

Koorige sibul ja porgand, peenestage ning kuumutage pannil võis. Kui sibul on klaasjaks muutunud, pange segu keedunõusse kuum puljongi sisse. Maitsestage soola ja pipraga. Keetke 5–10 minutit. Sarvekesed keetke eraldi poolpehmeks, kurnake, kallake külma veega üle ja lisage supile. Keetke veel 10 minutit. Serveerimisel puistake peale hakitud peterselli.

Puljongi võib valmistada ka kolmest puljongikuubikust. Sel juhul olge ettevaatlik, et te maitsestades suppi üle ei soolaks. Sarvekesed võib supile lisada ilma eelkeetmata, kuid siis muutub vedelik häguseks.

Külmutatud aedvilja-makaronisupp

- 1 l vett
- 1 kuubik aedviljapuljongit
- 170–200 g peekoniõike
- 1 sibul
- 400–500 g külmutatud aedvilju (porgand, hernes, mais, paprika jm)
- 100 g makarone
- 2 sl tomatipüreed
- jahvatatud musta pipart
- soola
- hakitud supirohelist (peterselli, koriandrit, tilli)

Tükeldage peekoniõigud ribadeks, peenestage sibul ja pruunistage segades

mõlemad keedunõu põhjal. Kallake peale kuum vesi, lisage purustatud puljongikuubik ning laske korraks keema tõusta. Siis lisage makaronid ja külmutatud aedvili. Keetke, kuni makaronid on pehmed.

Maitsestage soola, pipra ja hakitud supirohelisega.

Piimasupp niitnuudlitega

- 1 l piima
- 50 g niitnuudleid
- 1 tl suhkrut
- ¼ tl soola
- 1 sl võid

Valage piim keedunõusse, kuumutage keemiseni, lisage nuudlid, maitsestage ning keetke 10–15 minutit. Enne serveerimist lisage supile võid. Juurde andke võileibu soolakalaga.

Magusaisu korral lisage taldrikusse suhkrut ja jahvatatud kaneeli.

Sarvekesed hakkliha-seenekastmes

- 400 g sarvekesi
- 400 g hakkliha
- 1 sl õli
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- 200 g šampinjone
- ½ dl vett
- 100 g sulatatud juustu kukeseentega
- 300–400 g purustatud tomateid
- 1 tl soola
- 1 tl suhkrut
- 1 tl punet

Valage õli kuumale pannile, pruunistage selles esmalt lahtinäpitud hakkliha, siis lisage peenestatud sibul, küüslauk ja viilutatud seened. Kuumutage segades kõik korralikult läbi, lisage purustatud tomatid, kuum vesi ja juust väikeste tükikeseena. Maitsestage soola, suhkru ja punega. Kuumutage keemiseni, võtke tulelt ja jätke kaane all veel 5 minutiks seisma. Keedetud sarvekesed kurnake ja segage kastmega.

Värskete šampinjoni asemel võib kastmele lisada ka mahedamaitselisi marineeritud seeni koos marinaadiga ja kasutada purustatud tomatite asemel väiksemas koguses tomatipastat või -püreed.

Lintnuudlid suitsuliha-seenekastmes

- 250 g nuudleid
- 100 g suitsuliha
- 200 g šampinjone
- 4 sl tomatipüreed või ketšupit
- 2 sl võid
- soola

Esmalt pange nuudlid keema, siis tehke kaste valmis.

Lõigake suitsuliha õhukesteks ribadeks, praadige võis kõigepealt liha, siis lisage õhukesed seenelõigud ja kuumutage segades korralikult läbi. Viimasena pange kastme hulka tomatipüree, laske korraks keema tõusta. Kui kasutate vähesoolast suitsuliha, maitsestage soolaga.

Enne serveerimist segage nuudlid kastmega.

Kalkuni-vormiroog

- 400 g hakitud kalkuniliha
- 400 g makarone
- 2 muna
- 2 sl võid
- 1 sibul
- 2–3 sl vett
- soola
- 2 tl Vahemere ürdisegu
- 1 tl jahvatatud musta pipart
- 3 sl riivsaia

Keetke suvalise kujuga makaronid (pasta) poolpehmeks, kurnake. Jahtunud pastale segage hulka munad. Tõstke rasv-

