

Mõned hakkliha-vormiroad

REPRO

Ahjusoe vormiroog teeb koduse olemise mõnusaks.

Niisugune toit jätab tegijale vabad käed ja pakub sööjatele vaheldust. Ka vähese hakklihakoguse lisamine annab nauditava tulemuse. Pealegi on võimalus värsket kraami pruunkides ära kasutada eelmiste toidukordade ülejääke – keedetud riisi, kartuleid, pastat, aedvilju, puljongit. Ainult et sõltuvalt lihaliigist ja muust materjalist tuleks valida sobivaim maitsestusviis.

Traditsiooniliselt kuuluvad lambaliha juurde küüslauk, must pipar, rosmariin ja münt. Sea- ja veiselihaga klapivad enam pune ja aedliivatee, aga kana ja kalkuniga paprika, karr, sidrunipipar, estragon või salvei. Kõiki soovitatud aineid tarvitage siiski valikuliselt. Mõnikord piisab vaid soola lisamisest. Ülemaitsestamine võib tekitada kasu asemel kahju.

Kapsa-õunavorm

- 400 g veisehakkliha
- 1 kg valget peakapsast
- 1 ½ dl riisi
- 5 dl vett
- 1 lihapuljongi kuubik
- 1 suurem sibul
- 1 hapu õun
- 1 muna
- 1 tl soola
- ½ tl paprikapulbrit
- 1 tl majaraani
- 3 sl õunapüreed
- 2 sl rasvainet

Pange riis suurde keedunõusse vee ja puljongikuubikuga keema. Lõigake kapsas, sibul ja õun kuubikuteks. Kui riis on 10 minutit keenu, puistake sellele peenestatud kapsas, sibul ja õun. Keetke, kuni riis ja kapsas pehme ning vedelik neisse imbunud. Siis tõstke tulelt ja laske veidi jahtuda. Segage riis ja kapsas, lisage vähehaaval hakkliha ja maitseained, lõpuks segage hulka muna ning õunapüree. Määrige ahjuvorm rasvainega, täitke valmistatud seguga, peale asetage ülejäänud rasvainetükikesed. Küpsetage 200° juures 50–60 minutit. Juurde andke keedetud kartuleid ja pohlakastet või -moosi.

Kapsavorm

- ½ kg hakkliha
- 1 väiksem kapsapea



- ½ tšillikauna
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- soola
- purustatud musta pipart
- 2 sl rasvainet (õli)
- 200 g hapukoort
- 2–3 sl riivsaia

Poolitage kapsapea, eemaldage sisevars (juurikas) ja aurutage või keetke vähese soolaga maitsestatud vees poolpehmeks. Asetage kapsas sõelale nõrguma. Lõigake kooritud sibul, küüslauk ja tšilli hästi peeneks, kuumutage segades rasvaines, kuni sibul klaasjaks muutub. Lisage lahtimurendatud hakkliha, maitsestage soola ja pipraga. Kuumutage kõik ühtlaselt läbi ja segage hapukoorega.

Määrige ahjuvorm rasvainega, tahtenenud kapsalehed laduge kahe-kolmekordse kihina nõu põhja, peale tõstke hakklihasegu, siis jälle kapsalehed ja liha. Pealmine kiht olgu kapsast. Peale raputage riivsaia ja piserdage pisut õli. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 30 minutit. Juurde andke keedetud kartuleid või riisi.

Inglisepärane karjusepraad

- 400 g hakkliha
- 1 l kartulipüreed

- 1 muna
- 1 sl õli
- 1 sibul
- 1–2 küüslauguküünt
- 100 g viilutatud šampinjone
- 1 dl lihaleent
- 2 tl Worcesteri kastet
- ½ tl aed-liivateed
- ¼ tl purustatud musta pipart
- soola

Koorige ning peenestage sibul ja küüslauk. Pruunistage need kergelt õlis, lisage natukehaaval hakkliha ja segades jätkake pruunistamist. Siis lisage seened ja lihaleem ning maitsestage. Keetke 3–4 minutit. Kallake lihasegu madalasse ahjuvormi ja katke kartulipüreega, millesse on lisatud muna. Kui jahtunud püree on liiga tihke, kloppige juurde tilk piima. Lusikaga peale tõstetud püree tasandage ja tõmmake kahvliga triibuliseks. Küpsetage 225° juures 20–30 minutit.

Kastmega kaetud spagetid

- 300 g hakkliha
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- tükike sellerit
- 1 porgand
- 400 g purustatud tomateid
- 1 sl jahu
- 2 sl tomatipüreed
- 1 sl suhkrut