

# Kiirelt valmivad vorstiroad

REPRO

Vorstist kõlbab kerge vaevaga teha muudki kui nälga peletavaid võileibu.

Tihti juhtub, et näljaseid on laua ümber rohkem kui vorstikesi isu järgi söömiseks. Sel juhul on kokkajal teada igivana nipp – tule teha vorstikastet. Niisugune lahendus võib kujuneda üksluiseks. Vahelduseks tehke mõni aedviljahautis või vormiroog, milles vorst on liha asenduseks. Vorstikastme valmistamisel kasutage aga erinevaid maitsestamisviise.

## Vormiroog vorstiga

- 400 g keeduvorsti
- 2 porgandit
- 2 pastinaaki või ½ suuremat kaalikat
- 2 sibulat
- 1 purk purustatud tomateid
- 2 küüslauguküünt
- 1 sl õli
- 1 dl vett
- 1 tl soola
- 1 tl basiilikulehti
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1 sl suhkrut

Koorige sibul, küüslauk ja juurviljad, tükeldage. Valage õli ahjuvormi ning kuumutage segades tükeldatud aedvilju. Siis lisage purustatud tomatid ja vesi, maitsestage. Vorstikang lõigake paksemateks viiludeks ja laduge aedvilja peale. Küpsetage ahjus, kuni porgand-kaalikas on pehmed.

## Viineri-vokiroog

- 300 g viinereid
- 250 g niitnuudleid
- 1 paprika
- 1 pakk külmutatud voki-aedvilja
- 4 küüslauguküünt
- 1 sl õli
- hakitud petersellilehti

### Kaste

- ½ dl sojakastet
- 2 sl mett
- 2 sl tšillikastet



Keetke nuudlid ja nõrutage. Poolitage paprika, eemaldage seemned ja peenestage õhukesteks ribadeks, kooritud küüslauguküüned purustage. Vabastage viinerid kilest ja lõigake paksumateks ratsateks. Naturaalsoles viinereid pole vaja koorida. Kuumutage õli pannil, praadige kiirelt segades viinerirattad, lisage paprikaribad, küüslauk ja aedviljad. Kui kõik on korralikult läbi kuumenenud, lisage meega segatud sojakaste ja nuudlid. Ajage uuesti kuumaks. Tšillikastet pange vastavalt oma maitsele.

## Hiina kapsa ja sardelli rullid

- 4 sardelli
- 300 g Hiina kapsast
- 3–4 sl rasvainet
- 2 tomatit või 2 sl tomatipüreed
- 1 sibul
- 1 dl puljongit
- soola
- purustatud musta pipart
- 1 sl jahu või ¼ sl kartulijahu
- hakitud maitserohelist (tilli, peterselli)

Ühe sardelli kohta võtke 2–3 kapsalehte. Tõstke kapsalehed sõelale, kallake üle keeva veega ning nõrutage. Jahtunud lehed mähkige sardelli ümber, kinnitage hambaorgiga. Sibul hakkige peeneks, pruunistage rasvaines koos kapsarullidega. Lisage viilutatud tomat või tomatipüree ja puljong. Maitsestage pipraga. Hautage kõik läbi. Hautusvedelikule lisage vähese külma veega segatud jahu. Paksendatud kastmele puistake maitserohelist. Juurde andke keedetud kartuleid või riisi.

## Vorsti-seenekaste

- 400 g grillvorsti
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl õli
- 200 g šampinjone
- 2 tl teravat tšillikastet
- 2 sl tomatipüreed
- 200 ml kohvikoor
- soola
- purustatud musta pipart
- 2 sl peenestatud maitserohelist (tilli, peterselli)

Tükeldage vorstid, sibul ja küüslauk. Kuumutage neid sügaval pannil õlis, kuni vorstitükid on kergelt pruunistunud. Siis lisage viilutatud seened, praadige segades paar minutit. Maitsestage tšillikastme, tomatipüree, pipra ja soolaga. Kallake juurde koor ja laske segul korra keema tõusta.

Valmis toidule puistake peenestatud tilli ja peterselli. Tšillikastet ei pruugi lisada või kasutage seda väiksemas koguses. Juurde andke kartuliputru või keedetud spagette.

## Panniroog vorsti ja munaga

- 1 sardell või tüükite teevorsti
- 1 suurem kartul
- 1 sibul
- 2 muna
- 1–2 sl vett
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1 sl rasvainet
- hakitud sibulapealseid
- 2 sl hapukoort või majoneesi või nende segu