

Koorige maapirnid, suuremad poolitana ning laduge need ahjuvormi. Kui värsked maapirnid on enne keetmist hoolikalt harjaga pestud, pole neid koorida tarvis. Viilutage tomatid ja asetage maapirnid peale tõstke hautatud sibul ning valage juurde koor. Maitsestage soola ja pipraga.

Küpsetage 220° juures umbes 10 minutit, siis lisage riivitud juust ja küpsetage 250° juures veel, kuni juust sulab ja muutub pruunikaks.

Keedetud maapirnid kartuli asemel

- 1 kg maapirni
- vett
- 1 tl soola
- 1–2 sl sidrunimahla või õunaäädikat
- 1 sl hakitud peterselli- või koriandrilehti

Harjaga hoolikalt pestud maapirnid keetke või aurutage pehmeks ja kurnake. Kallake mugulad vaagnale, piserdage sidrunimahla, maitsestage soolaga ning puistake hakitud rohelist peale.

Maapirni-tomatisalat

- 250 g maapirni
- 3 tomatit
- 1 porru

Kaste

- 1 sl õli
- 2 tl mett
- 2 sl sidrunimahla või õunaäädikat
- ürdisoola

Kõigepealt segage kaste valmis. Hoolikalt pestud maapirnid riivige ilma koorimata kastmesse. Tomatid lõigake õhukesteks sektoriteks, porru viilutage ja laduge vaheldumisi salatile.

Mustjuuresupp

- 1 l vett
- 300 g mustjuurt
- 1 sl võid
- 1 sl jahu
- 1 muna
- 3 sl rammusat piima või koort
- soola
- sidrunimahla

Hästi pestud ja kooritud mustjuured lõigake umbes 2 cm pikkusteks tükkideks. Keetke tükeldatud juured pehmeks ja nõrutage sõelal. Keeduleemele lisage vähesest vedelikust, võist ja jahust valmistatud hele soolaga maitsestatud kaste ning kuumutage keemiseni. Seejärel segage juurde lahtiklopitud muna, piim ja mustjuuretükid. Maitsestage sidrunimahla. Soovi korral võite supi püreestada.

Keedetud mustjuur kastmes

- 400–500 g mustjuurt
- 1 ½ kl piima
- 1 sl jahu
- 1 munakollane
- ürdisoola
- sidrunimahla
- hakitud petersellilehti

Puhastatud mustjuured tükeldage väiksemaks, hautage piimas pehmeks, nõrutage sõelal ning jätke sooja. Võist, jahust ja keedupiimast valmistage hele kaste. Lõpuks lisage munakollane, maitsestage soola ja sidrunimahla ning kallake soojas hoitud mustjuuretükidele. Peale puistake peenestatud petersellilehti.

Mustjuur riivsaia

- 400 g mustjuurt
- 2 sl võid
- 3 sl röstitud riivsaia
- soola
- 1 sl äädikat
- peenestatud maitserohelist

Keetke mustjuured kergelt soola ja äädikaga maitsestatud vees pehmeks, koorige ning asetage kuumakindlale vaagnale. Hoidke soojas. Enne serveerimist valage üle sulatatud võiga, peale puistake riivsaia ja maitseroheline. Riivsaia asemel võite kasutada riivitud juustu.

Mustjuur tomatikastmes

- 500 g mustjuurt
- 2 sl võid
- 1 sibul
- 1 kl vett
- soola
- 2 sl tomatikastet
- 2 sl hapukoort
- suhkrut
- hakitud murulauku

Lõigake puhastatud mustjuured 2 cm pikkusteks tükkideks. Praadige kuumas võis esmalt hakitud sibul, siis lisage mustjuuretükid. Praadige segades 2–3 minutit, lisage vesi, maitsestage soolaga ning hautage pehmeks. Hautusvedelikule lisage tomatikaste, kuumutage läbi, siis lisage hapukoort ning maitsestage suhkruga. Peale puistake hakitud murulauku.

Vormiroog

- 500 g keedetud mustjuurt
- ½ l vett
- 3 sl võid
- 1–2 muna
- 100 g saia
- ½ kl piima
- 100 g keedetud supiliha või keedusinki



- soola
- ½ tl paprikapulbrit
- riivitud muskaati
- 3 sl riivsaia

Koorige poolpehmeks keedetud mustjuured ja tükeldage. Leotage sai piimas, vajadusel segage juurde vett. Hõõruge 2 sl toasooja võid vahule, lisage leotatud sai koos vedelikuga, munad ja jahu. Kloppige hästi läbi.

Liha või sink lõigake väikesteks kuubikuteks ning lisage segades tainasse. Maitsestage soola, paprika ja muskaadiga. Laduge mustjuuretükid kihiti seguga võitid ahjuvormi, peale puistake riivsaia ning sellele tõstke järelejäänud või väikeste tükkidega. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus u 45 minutit.

Selle roa valmistamisel võite osa mustjuurest asendada keedetud selleri või porgandiga.

Üleküpsetatud mustjuur

- 500 g poolpehmeks keedetud mustjuurt
- 3 sl võid
- 2 sl riivitud juustu
- soola
- paprikapulbrit
- riivitud muskaati

Kooritud mustjuured lõigake pikuti pooliks, laduge võitid vormi. Vahustage või, segage juurde riivitud juust ja maitsestage ning tõstke lusikaga vormi mustjuuretele. Küpsetage kuumas ahjus u 20 minutit.

Mustjuuresalat

- 300 g mustjuurt
- soola
- suhkrut
- 1 kl vett
- ½ kl majoneesi
- peenestatud maitserohelist

Keetke puhastatud ja 2–3 cm pikkusteks tükkideks lõigatud mustjuured väheses soola ja suhkruga maitsestatud vees pehmeks. Kuivaks nõrutatud ja jahutatud tükkidele kallake majoneesi, kaunistage maitserohelisega.

Õlletainas praetud maapirn ja mustjuur

- keedetud ja viilutatud maapirni
- keedetud, kooritud ja poolitatud mustjuurt
- rasvaint praadimiseks

Tainas

- ½ kl heledat õlut
- ¾ kl jahu
- 1 munavalge
- soola
- 1 sl õli

Segage jahu õllega, maitsestage soolaga ja jätke 15–20 minutiks seisma. Paisunud jahule kloppige hulka munavalge ja õli.

Kastke kõogiviljalõigud tainasse ja praadige ümberringi kuldpruuniks.