

Mõnusad kodused söögid

REPRO

Kodus valmistatud toit maitseb ikka hästi.

Toiduvalmistamise keerukam pool seisneb materjali valikus ja kätte-saadavuses. Kui pole värsket kala, võib selle asendada külmutatud kalafilee või kalahakklihaga. Kallivõitu praetuki asemel saab teha lambalihast kotlette. Ka tavalisest keeduvorstist võib tulla maitsev lõunasöök, kui kasutada erinevaid maitsestusviise. Kõige lihtsam on lähutada neist aiasaadustest, mida on ohtralt käes, ja siis leida neile sobiv lisand – hakkliha, kala, maks või vorst.

Fooliumis küpsetatud haug

- 1 puhastatud haug (1–1 ½ kg)
- 400–500 g keedetud kartulit
- 4–5 suuremat tomatit
- 2–3 sibulat
- tilli
- peterselli
- 150–200 g võid
- soola
- purustatud musta pipart
- sidrunipart
- 1 sidrun

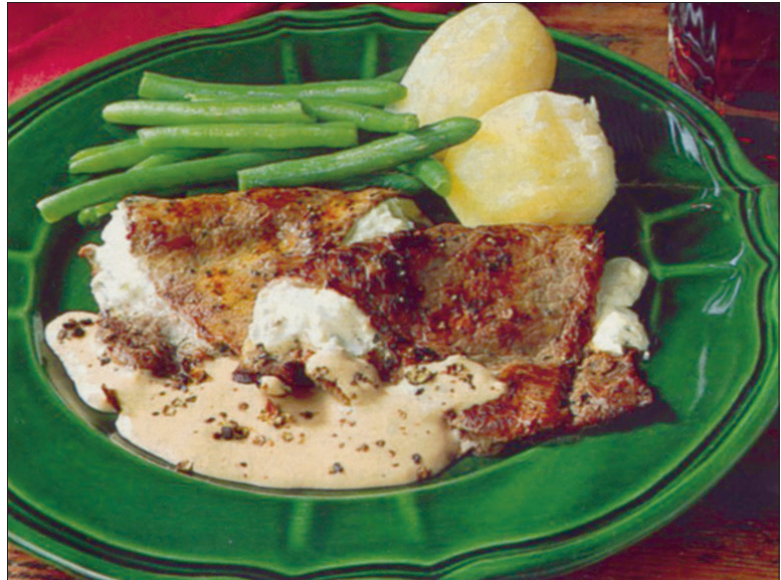
Kartulid ja tomatid lõigake viiludeks, sibulad hakkige peeneks. Võtke piklik pann, millele terve kala ilusasti peale mahub. Katke see kahekordselt suure fooliumitükiga, nii et pärast saaks selle servad üle kala tõsta. Määrige foolium keskelt pehme võiga, peale laduge kartuliviilud, puistake vahele peenestatud sibulat, siis laduge sellele tomativiilud, maitsestage soola ja pipraga ning lisage ülejäänud sibul.

Pestud, nõrutatud ja riidest lapiga seest kuivatatud haug hõõruge pealt-poolt üle sidrunimahla ja soolaga. Kala sisemusse pigistage sidrunimahla, maitsestage soola ja sidrunipiraga. Siis puistake sisse hakitud maitserohelist ning kõige lõpuks lisage mõned võitükid. Tõstke fooliumiservad kalale peale. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 45 minutit.

Serveerimiseks tõstke sissepakitud kala koos fooliumiga vaagnale. Toidule kastmeks on kala alla kogunenud leem.

Ahjuhaug seentega

- 1 puhastatud haug (1–1 ½ kg)
- õli
- 200–300 g värsked või kupatatud soolaseeni
- 2–3 sibulat
- 100 g võid
- soola
- sidrunipart
- hakitud tilli
- hakitud petersellilehti
- 200 ml rööska koort



Praadige tükeldatud seened hakitud sibulaga võis. Praetud seente asemel võite toidule lisada ka konserveeritud seeni.

Määrige piklik ahjuvorm õliga. Maitsestage kala soola ja sidrunipiraga ning suruge selg ülespoole vormis laiemaks. Peale tõstke praetud seened, puistake üle hakitud maitserohelisega. Küpsetage ahjus 45–50 minutit. Aeg-ajalt piserdage küpsevale seentega kaetud haugile rööska koort. Juurde andke keedetud kartuleid ja värsketurkialatit.

Lõhekotletid

- 500 g külmutatud lõhehakkliha
- 4–5 keetmata kartulit
- 1 sibul
- 2 muna
- 1 sidruni mahl
- soola
- purustatud valget pipart
- 1 ½ sl kartulijahu
- 1–2 sl hakitud tilli
- riivsaia või jahu
- 1 sl võid
- õli

Kooritud kartulid ja sibul peenestage keskmiselt jämeda riiviga, piserdage neile sidrunimahla ning segage lõhehakklihaga, maitsestage soola ja pipraga. Siis lisage munad, hakitud till ja kartulijahu.

Vormige jahus või riivsaia väikesed kotletid. Praadige või ja õli segus, millele lisatud paar tilka sidrunimahla. Juurde andke mädarõikaga segatud maitsestatamata jogurtit ja keedetud poeitis- või lesterneid. Kalakotlettide kõrvale sobivad hästi ka konserveeritud rohelised herned.

Lambalihakotletid

- 500 g lambahakkliha
- 1 sibul
- 2–3 sl külma vett
- 2 küüslauguküünt
- ½ tl jahvatatud köömneid

- purustatud musta pipart
- tükike peenestatud tšillit
- 1 tl sojakastet
- soola
- jahu
- rasvaint praadimiseks

Hakkige sibul ja küüslauk hästi peeneks, lisage hakklihale, maitsestage tšilli, pipra, köömnete ja soolaga. Segage sojakaste veega, lisage hakklihale ja kloppige kõik ühtlaselt sitkeks massiks. Asetage toidukilesse mässitult paariks tunniks külmikusse.

Seisnud hakkmassis segunevad maitseained ühtlasemalt ja kotletid saavad maitsvamad kui siis, kui kohe pärast ainet kokkusegamist praadida. Vormige jahus väikesed kotletid ja praadige kergelt pruuniks.

Juurde andke keedetud kartuleid ja magushaput kapsast.

Magushapud kapsad

- 500 g valget peakapsast
- 3–4 haput õuna
- 2–3 sl õli või muud rasvaint
- soola
- suhkrut
- ½ kl vett

Tükeldage kapsas ja õunad, pange vähe-se veega hauduma. Soovi korral võite õunad riivida. Maitsestage soolaga. Hautage kaane all umbes 10 minutit, siis lisage rasvaine, segage ja hautage tasasel tulel, kuni kapsas pehme. Lõpuks maitsestage suhkruga.

Kanamaks praetud õuna ja sibulaga

- 4–5 õuna
- 5 sibulat
- 500 g kanamaksa
- 100–120 g võid
- 2–3 sl jahu