



vahele torgake liivateevard ja loorberileht. Täidetud haudepotti valage puljong. Hautage kaane all 175° juures, kuni kõik ained on pehmeks küpsenud. Vahtevahel kontrollige, kas vedelikku on piisavalt, vajaduse korral lisage pisut vett. Valmis toidule puistake peenestatud liivateed.

Vürtsikas vorstiroog

- 300–400 g Krakovi vorsti
- 3 porgandit
- 1 fenkol
- 1 punane paprika
- 2–3 sibulat
- 1 õun
- 1 sl rasvaint (õli või võid)
- 150–200 g hapukoort
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1 sl peenestatud värsket basiilikut
- 1 sl peenestatud punet
- soola

Tükeldage kooritud sibulad ja fenkol, paprikalt eemadage seemned ja lõigake ribadeks, porgand viilutage, õun puhastage seemnekambri, lõigake kuubikuteks. Vorstilt eemaldage nahk, lõigake paksemateks viiludeks.

Pruunistage kuumal pannil rasvaines vorstilõigud ja tõstke kaussi. Pange pannile sibul, fenkol ja porgand. Kuumutage neid umbes 5 minutit, siis lisage paprika ja õun. Lisage õige pisut kuuma vett, katke pann kaanega ja keerake tuli kinni või jätke pliidservale umbes 30 minutiks hauduma. Kui sööjad on valmis lauda istuma, siis ajage pann uuesti kuumaks, lisage vorstilõigud, maitseained ja hapukoort. Segage kõik korralikult läbi, et toit ühtlaselt soojeneks. Kõrvale pakkuge värsket hapukapsasalatit või marineeritud köögivilju.

Linnasejahukoorikus küpsetatud sealiha

- ca 600 g sea sisefileed
- 2 sl mett
- 3–4 sl linnasejahu
- 1 tl soola
- ½ tl purustatud musta või valget pipart
- õli või võid
- 1 kl peenestatud maitserohelise segu (petersell, basiilik, aed-liivatee, estragon)

Määrige lihatükk meega. Segage taldrikul linnasejahu, sool ja pipar. Linnasejahu võite asendada ka rukkijahuga. Keerake meega kaetud liha jahusegus, nii et see üleni jahukihiga kattuks. Pruunistage liha kuumal pannil rasvaines üleni ilusaks pruuniks. Vältige kõrbemist! Siis vähendage kuumust 200°ni ja küpsetage ahjus umbes 15 minutit. Katke pann fooliumi-

ga ja hoidke soojas veel vähemalt 10 minutit. Puistake peenestatud maitseroheline lõikelauale laiali ja keerake liha nii, et pealispind oleks ürtidega kaetud. Seejärel lõigake liha viiludeks. Lõikelauale jäänud maitseroheline puistake ka lihale.

Juurde andke ürtidega maitsestatud kruubihautist.

Kruubihautis

- 2 dl odrakruupe
- 1 porgand
- 1 fenkol (ca 100 g)
- 10 cm jämedat porrut
- ¾ l kanapuljongit
- 1 sl rasvaint
- ¼ tl jahvatatud valget pipart
- soola
- 2 sl peenestatud estragoni või punet

Pange kruubid 6 tunniks veega ligunema, pärast keetke ½ l kanapuljongiga poolpehmeks. Hoolikalt pestud porru, porgand ja fenkol lõigake peeneks. Fenkoli rohelised lehed jätke terveks, need lisage valmis hautisele. Esmalt pange sügavale pannile peenestatud porgand, praadige pannil õlis 2–3 minutit, siis lisage porru ja fenkol. Kuumutage segades vähemalt 5 minutit ning lisage poolpehmed kruubid, maitsestage soola ja pipraga. Jätkake küpsetamist ikka segades ja aeg-ajalt natukehaaval ülejäänud puljongit lisades, kuni vedelik on kruupidesse imendunud. Veidi enne toidu lõplikku valmimist segage sisse peenestatud ürdid.

Lambalihahautis kurgi-tomatikastmes

- ca 800 g väherasvast lambaliha
- 1 ½ sl õli
- 5–6 suuremat sibulat
- soola
- suhkrut
- jahvatatud musta pipart
- paprikapulbrit
- 1 loorberileht
- 1–2 küüslauguküünt
- 5–6 tomatit
- 5 kiirhapenduskurki
- ca 1 kg kartuleid
- peenestatud koriandrit
- aed-liivateed
- 100 ml rööska koort

Tükeldage liha suuremateks kuubikuteks, särstake kuumal pannil kergelt pruuniks. Lisage sektoriteks tükeldatud sibulad ja hakitud küüslauk, praadige segades paar minutit. Maitsestage liha soola, pipra ja paprikapulbriga. Tõstke liha haudepotti.

Koorige kuuma vette kastetud tomatid ja tükeldage. Kurgid lõigake ribadeks või kuubikuteks. Pannile jäänud rasvainele lisa-



ge õli, kuumutage selles aeg-ajalt segades tomati- ja kurgitükke. Läbikuumutatud tüki lisage lihale. Valage peale kuuma vett, nii et see poolest saati kataks toitu. Hautage kaane all 15–20 minutit. Siis lisage neljaks lõigatud kartulid, raputage peale peenestatud aed-liivateed ja peeneks uhmerdatud loorberileht. Vajadusel lisage veel vett. Kui liha ja kartulid on pehmeks haudunud, maitsestage toiduleent soola ja suhkruga, valage juurde röösk koort. Enne serveerimist puistake toidule peenestatud koriandrilehti.

Hautatud lambaliha sibula-õunakastmes

- ca 1 kg pehmet lambaliha
- õli
- 1–2 tl võid
- soola
- suhkrut
- musta terapiipart
- 3 sibulat
- 1 küüslauguküüs
- 2–3 haput õuna
- 1 sl jahu
- ½ kl seemnetuid rosinaid
- koriandri- ja petersellilehti
- mündilehti

Lõigake liha ristikiudu viiludeks. Valage kuumale pannile õli, lisage või ja 1 tl suhkrut. Segage karamellistuv segu ja praadige lihaviilud kiiresti pruuniks. Tõstke haudepotti, maitsestage hakitud küüslaugu ja soolaga. Pann loputage kuuma veega ja valage pruun vedelik haudepotti. Sibulad ja õunad peenestage riiviga, puistake lihale. Lisage pestud rosinaid ja pipraterad. Hautage liha keskmises kuumuses umbes 1 ½ tundi. Siis tõstke pehmed lihatükid eelsoojendatud vaagnale. Segage jahu vähese külma veega, valage hautisele ja kuumutage korralikult läbi. Kaste serveerige eraldi nõus. Serveerige koos keedetud riisi või spagettide ja peenestatud maitserohelisega.

Õunakook ilma jahuta

- 3 õuna
- ½ l piima
- 4 muna
- ca 80 g jahvatatud mandleid (jahu)
- 45 g kookoshelbed
- 1 sl nisukliisid
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soola
- 1 tl kaneeli

Lööge munad piimaga kergelt vahtu, lisage mandlijahu, kookoshelbed, nisukliid, küpsetuspulber ja sool. Segage kõik ühtlaselt läbi ja pange paariks tunniks külmikusse paisuma.

Viilutage õunad, eemaldades seemnekambri. Katke koogipann küpsetuspaberiga, sellele laduge õunaviilud ja peale raputage kaneeli. Võtke paisunud tainas külmikust, segage veel kord läbi ja kallake õunalõikudele. Küpsetage 200° juures umbes 20 minutit, kuni koogipind ja servad on kuldpruunid. Laske koogil veidi jahtuda, siis tükeldage ja tõstke vaagnale. Soovi korral võtke koogile ka suhkrut lisada, kuid retsept seda ette ei näe.