

# Mahlased kotletid, pihvid ja hakklihapätsikesed

**Pealt krõbeda koorikuga, seest mahlased kodused hakklihapätsid ahvatlevad ka lõhnaga.**

Sügisel on lisaks veise- ja seahakklihale tavalisest rohkem kasutada lambast ja ulukitest valmistatud hakkliha. Viimast masindatakse enamasti kodus. Siis aetakse koos lihaga läbi piimas või vees leotatud sai ja tükeldatud sibulad. Peale veise- ja sealihaga võib segada neid kõiki

omavahel suuremas või väiksemas koguses. Sageli lisatakse masindamisel lihale veel rupse.

Täiesti rasvatule hakklihale ei sobi lisada tahket searasva. Parema tulemuse saate, lisades paar lusikatäit taimeõli. Sea- ja lambaliha puhul võib vabalt lisada maksa, ka broilerimaksa vahekorras 3:1. Sel puhul võimendub hoopis liha maitse ja maksa oma jääb hoomamata.

Kui lisada hakklihale koguse suurendamiseks ohtralt saia, muudab see toidu tuimaks ja maitse-

tuks. Seega 500 g liha kohta on paras võtta ainult ½ kl riivsaia. Mahlased kotletid saab veel, kui lisada tainasse ¼ kaaluosa peeneks riivitud toorest kartulit või kartuliputru.

Mitmesuguseid muid lisandeid sobib segada kotletitainasse või kasutada neid täidiseks. Üks võimalus on need koguni juurdeantava kastme sisse peita. Soovi korral saab praetud hakklihast ruttu pirukaid valmistada.

## Täidetud lambalihapihvid

### Tainas

- 800 g lambahakkliha
- ½ kl riivsaia või 2 viilu saiakuivikut
- 1 kl vett või kohvikoor
- 2 muna
- 1 sibul
- 2–3 küüslauguküünt
- 1 ½ tl soola
- 1 ½ tl jahvatatud vürtsi
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1 tl kuivatatud münti

### Täidis

- ½ kl tükeldatud šampinjone
- 1 väiksem sibul
- 1 sl võid või õli
- ca 150 g kitsejuustu
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 2–3 sl hakitud petersellilehti

Segage riivsaia vedelikuga ja jätke natukeseks ajaks paisuma. Kuivanud saiatükid murdke enne leotamist väiksemaks.

Koorige ning peenestage sibul ja küüslauguküüned, segage hakklihaga. Lisage riivsaia, munad ja maitseained. Segage kõik korralikult läbi ühtlaseks tainaks.

Kuumutage see ni kuival pannil, kuni hakkab eralduma vedelikku. Siis lisage rasvaine ja peenestatud sibul. Praadige segades kergelt pruuniks ning maitsestage. Tõstke täidis jahtuma.

Vormige märjal laual märgade kätega paarisarv õhukesti pihve. Tõstke ühele pihvile jahatud sibula-seenesegu, peale pange tükk juustu ja natuke peterselli. Katke

