

**KANASTRUDEL**

Tainas
1½ kl jahu
2 sl õli
1 muna
½ tl soola
½ tl suhkrut
veidi muskaatpähklit
6 sl külma vett

Täidis

250 g kanahakkliha

1 muna
1 väike sibul
võid
soola
pipart
hakitud petersellilehti

½–¾ kl leotatud soolaseeni
Valmistage nuudlitainas, paraja sitkuse saate jahu kogust vähendades või suurendades. Rullige see jahusel laual hästi õhukeseks.

Täidise valmistamiseks hautage peeneks hakitud sibul klaasjaks, seemed tükeldage (kõlbavad ka kerges marinaadis seemed). Hakkliale lisage kloppides seemed, sibul ja muna, maitsestage.

Jaotage täidis tainale, nii et ääred jääksid umbes 2 cm vabaks, ning rullige siis kokku. Plaadile asetage, õmblus allapoole. Määrige pealt lahtikloppitud munaga, küpsetage 45 minutit keskmises kuumuses.

KIIRESTI VALMIV BROILERIPITSA**Põhi**

3 muna
3 dl piima
8 dl piima
4 dl nisujahu
1 tl soola
Kate
2 sl õli
2 tl karrit
3 küüslauguküünt
250 g kanahakkliha
½ tl soola
150 g riivitud juustu
6 tomatit
basiilikut
punet
1 purk ananassikuubikuid
100 g sinihallitusjuustu

Poole koguse piima hulka kloppige munad, lisage jahu ja sool. Segage ühtlane tainas, lisage kloppides ülejäänud piim ning laske enne küpsetamist vähemalt 30 minutit seista. Kuumutage pannil õli, lisage sellesse karri ja peenestatud küüslauk. Laske pisut seista, siis lisage hakkliha ning küpsetage läbi. Maitsestage soolaga.

Tainast küpsetage ahjuplaadil umbes 15 minutit. Kuumale põhjale puistake pool riivitud juustust, pange sellele õhukesed tomativiilud, riputage peale punet ja basiilikut. Seejärel laotage peale küps hakkliha ning vedelikust kurnatud ananassitükid, millele puistake ülejäänud riivitud juust. Sinihallitusjuustu tükikesed pange kõige viimaseks. Küpsetage ahjus veel 15 minutit.

KADRIN LINNA

Segage ja sötkuge tihe tainas. Tükeldage paprika hästi väikesteks tükkideks, segage juustuga. Vormitud lihapallid täitke paprika-juustu seguga ning keetke arupotis.

SALAT

3 papaiat
2 laimi
2 tl tuhksuhkrut
75 g röstitud mandleid

Lõigake papaiad pooleks, eraldage seemned, koorige ja lõigake viljapoolikud kuubikuteks. Peene riiviga riivides eralduv laimide koor puistake papaiatükkidele, ühest laimist pigistage mahl väikesesse anumasse, lisage suhkur ning kuumutage, kuni see on sulanud. Teisel laimil eemaldage valge koorealune kiht ja tükeldage papaiatükkide hulka.

Kui kuumutatud mahl on jahtunud, valage see puuviljatükkidele. Lisage mandlid, kuid need võite ka panemata jätta.

LIHAPALLID JUURVILJAGA

500 g seahakkliha
1 dl riivsaia
1½ dl kohvikoort
1 muna
1 sl sinepit
1 tl soola
½ tl jahvatatud musta pipart
½–1 tl ingverit
150–200 g õhukesi peekoniviile
300–400 g porgandit
300–400 g kaalikat
3 sl õli
2 tl aed-liivateed
½ tl soola
pisut suhkrut
vürtsi

Mõotke riivsaia ja koor kaussi, segage ning jätke natukeseks ajaks paisuma. Lisage hakkliha, muna ja maitseained, segage kõik ühtlaselt tainaks. Jagage see kaheksaks osaks ning vormige kogukad pallid. Igaühel keerake ümber peekoniviil, mis kinnitab hambaorgiga. Tõstke lihapallid küpsetuspaberiga kaetud pannile ja küpsetage 225° juures praeahjus kuni 20 minutit.

Koorige porgandid ja kaalikas, lõigake need ühesuurusteks tükkideks ning keetke väheses vees kuni 10 minutit. Seejärel kurnake ja laduge juurviljad ahjuvormi, peale piserdage õliga segatud maitseained. Küpsetage praeahjus 225° juures umbes 20 minutit, kuni juurviljalõigud on kergelt pruunikaks värvunud.

LUGEJA KIRJUTAB**Sibulasalatile tuhksuhkrut**

Mõni pisiasi või nipp muudab toidu tegemise lihtsamaks ning maitseelamuse võib saada hoopis nappide vahenditega. Selle eest aitäh Targu Talitale! Lisasin pruunile praekastmele ühe supilusikatäie kookoselbeid ja tulemus missugune – sööjad ei jõudnud ära kiita ega ka mõistatada, millest ebataivaliselt mõnus maitse tuleb.

Omalt poolt soovitan sibulatoitudele jätkuks paar retsepti.

MUGULSIBULA SALAT

1–2 suurt sibulat
1 tl tuhksuhkrut või mett
½ tl soola

1–2 sl 3% veiniäädikat
Koorige sibulad ja lõigake keskmise pakusega ratasteks. Laduge need tihedalt suletavasse karpi, et terav sibulalõhn ei vallutaks külmkappi. Puistake ratastele soola-suhkrut, piserdage äädikaga üle, vajutage kaas peale ning hoidke paar tundi külmas. Soovi korral võite söömisel lisada veidike hapukoort.

ÕUNA-SIBULASALAT

Kevadtalvel kipuvad õunad kiiresti riknema ja neil pole ka enam õiget maitset. Seepärast kasutan õunu igapäevases toidus, kus vähegi võimalik. Samamoodi väheneb sibulate (mugulate) säilivus, need tikuvad rohelist nina välja pistma.

1–2 õuna
1–2 sibulat
soola

1 dl rõõska koort

Koorige õunad ja sibulad, lõigake välja plekilised kohad ning tehke mõlemad väikesteks kuubikuteks. Maitsestage soolaga, lisage koor, segage. Hoidke vähemalt 15 minutit enne lauale andmist külmas.

ANU Põlvamaalt

KARIN KALJULÄTE

