

# **PDFlib PLOP: PDF Linearization, Optimization, Privacy**

**Page inserted by evaluation version  
www.pdflib.com – sales@pdflib.com**

# Räimed mitut moodi

**Allpool toodud retseptid annavad väikese ettekuju-tuse, mida kõike tähendab ja võimaldab räim eri rahvaste juures.**

“Loomulikult on tähtis see, mis retseptis kirjas. Aga kõige tähtsam on ikkagi, mis on sinu südames ja silmis sel hetkel, kui ükskõik mis viisil valmistatud räimeroog sinu ette lauale jõuab.

Head isu ja aegumatut imetlust!”

**JÜRI TUULIK**

## Räimed Hispaania moodi

- 1 kg räimi
- sidrunimahla
- 2 munakollast
- keetmiseks õli

Puhastage räimed ja maitsestage sidrunimahla, seejärel kastke munakollase sisse ning keetke kuumas õlis.

Kuldpruuniks küpsenud ja pealt rabedaid räimi võite serveerida korindikastme või mörkja kastmega, salati ja kartulitega.

## Räimed hapukoore-mee marinaadis

- 1 kg räimi
- marinaad
- 2 dl hapukoort

- ½ dl oliiviõli
- 1 sl vedelat mett
- 1 tl kanget sinepit
- valget pipart
- aroomisoola, soola (vajadusel)
- tilli
- 2–3 küüslauguküünt

Segage marinaadiained, asetage räimefileed marinaadi ja laske neil seal ca 2 tundi seista. Seejärel pange kaks fileed kokku, paneeri-ge riivsaia ja praadige võis.

Serveerige kartulipudru või keedetud kartulitega.

## Vasikašnitsli maitsega räimed

- 1 kg räimi
- soola
- valget pipart
- 1½ dl rööska koort
- 2 dl nisujahu
- 2 muna
- 2 dl riivsaia
- 1 sidrun

Fileeritud räimedele riputage soola ja valget pipart ning pange kahekaupa kokku, lihapoole vastamisi. Pihvid pange tunniks koore sisse, seejärel kastke kloppitud munasse ja veeretage riivsaia. Praadige nõrgas kuumuses mõlemalt poolt, kaunistage sidruniviiludega. Serveerige friikartulitega. Hämmastav vasikašnitsli maitse!

## Õlis hautatud räimed

- 500 g räimi
- 2–3 sl õli või rasva
- 1 sl lahjendatud äädikat
- soola

Puhastatud räimed loputage kiiresti ja asetage kihiti (seljad allapoole) väikesesse potti, riputage peale soola, seejärel lisage äädikat ja rasva. Pott katke kaanega ning asetage veega täidetud nõusse. Räimi hautage sel viisil 2–3 tundi. Serveerige külmalt.

## Üleküpsetatud räimed

- 8–10 praetud räime
- 1 väike sibul
- 1 tükk porrut
- mõned pipraterad
- noaotsaga soola
- suhkrut või siirupit (väga vähe)
- 2 dl rammusat piima (koor segatud veega)

Räimed (nt eelmisest söögikorrast üle jäänud) pange madalasse kuumakindlasse vormi, peale ratas-tekts lõigatud sibul. Lisage pipraterad, sool ja suhkur ning viimasena vedelik. On parem, kui piim enne keema lasta või keev vesi koore hulka valada. Katke kaanega!

Laske vormil kuni keemiseni kuumeneda, nii et räimed saavad kuumaks ning sibul pehmeks.

Kui on puudega köetav pliit, võib vorm seista pliidiserval.

Vormi võib koos kaladega panna ka kartulite keetmise ajaks poti peale. Kui kartul pehme, siis on ka kalad valmis.



REPRO

## Räimepallid Storboda moodi

- 1 kg räimi
- 2 dl piima
- 1½ dl riivsaia
- 1 dl nisujahu
- 1 väike sibul
- 2 muna
- soola
- valget pipart
- keetmiseks õli

Räimed fileerige, eemaldage nahk ning pange vähese veega keema. Pehmed kalad peenestage keeduleeme sisse. Lisage piim, riivsaia ja nisujahu ning peeneks hakitud sibul. Viimaseks lisage muna ning maitsestage segu soola ja valge pipraga. Paksust tainast võtke lusikaga väikesed klumbid, keetke õlis.

Kuldpruunid kohevad pallid serveerige korindikastmega.

## Praetud räimed Läti moodi

Puhastatud värsked räimed pange punase koduveini sisse ja hoidke seal vähemalt 12 tundi. Vedelikule lisage sinepit ja kloppige sisse muna. Veeretage sinepi-munasegust võetud räimi jahus ning praadige. Sööge kuumalt.

Järele jäänud kalad pange kaussi koos sibula, küüslaugu ja tooreste porgandiratastega. Lisage tilli ja peterselli ning kallake peale äädika, suhkru ja soolaga marinaad.

## Täidetud räimed

- 500 g räimi
- vürtsikilu
- 2 sl rasvainet
- 2 sl riivsaia
- ½ sl hakitud peterselli

Fileerige räimed, iga räime sisse pange tükike kilu. Kalad laduge võitatud ning riivsaia üleriiputatud vormi. Pinnale puistake riivsaia ja peterselli, samuti ülejäänud rasvaine.

Küpsetage ahjus. Lauale andke kuumalt.

Retseptid on pärit Jüri Tuuliku raamatust “Räim, pisike kena kala”.

