

nimahli ja peenestatud viljalihaga. Juurde võite pakkuda külmi lin-nuliha lõike.

## Munaroog roheliste ubadega

- 500 g rohelisi aedoakaunu
- 2–3 viilu pekki
- 2–3 muna
- soola
- peterselli

Keetke pooleks lõigatud oakaunad väheses soolaga maitsestatatud vees poolpehmeks ning nõrutage sõelal. Kuubikuteks lõigatud pekk praadige, lisage oad ja hautage segades veeli veidi. Valage lahtiklopitud munad ubadele ning hoidke kuumas, kuni muna hüübib. Serveerimisel lisage hakitud rohelist peterselli.

## Kaalikapannkoogid

- 300 g kaalikat
- 3 kartulit
- 1 väiksem sibul
- 3 sl leotatud hakitud soolaseeni

- 2 sl jahu
- 1 muna
- soola
- rasvainet praadimiseks

Koorige kaalikas ja kartulid ning riivige toorelt keskmise jämedusega riivi kasutades. Segage hulka hakitud seened, sibul ja muna, maitsestage soolaga. Praadige ülepannikoogid.

## Porrupirukas

- 200 g nisujahu
- 125 g võid
- 1–2 sl külma vett
- noaotsatäis soola
- 8 keskmist porru lehtedeta vart
- 2 sl võid
- 2 sl suhkrut
- 2–3 sl murendatud juustu

Sõeluge kaussi jahu, lisage külm või ja soola, hakkige noaga sõmerjaks, lisage veidi vett ning suruge tainapuru kokku. Hoidke 1 tund külmas.

Blanšeerige porru valged varreosad, hoides neid sõelalaga 1 minut keevas vees. Seejärel jahutage külma veega, nõrutage



kuivaks ja lõigake kõik ühepikkusteks juppideks (u 5 cm). Sulatage koogivormi põhjas keskmises kuumuses või ja suhkur, kuumutage, kuni segu hakkab karamellistuma. Siis laduge porrujupid vormi üksteise kõrvale, lõikepind ülespidi, ning kuumutage ettevaatlikult 4–5 minutit.

Rullige külmas hoitud tainas jahuga ülepuistatud laual õhukeseks ja lõigake ümmarguseks kettaks, mis oleks kúpsetusvor-

mi läbimõõdust 5 cm suurem. Asetage see porrulaukude peale, servad lükake ümberingi allapoole.

Kúpsetage umbes 200° juures kuni 20 minutit, kuni tainas on meeldivalt kuldpruun. Jahutage 5 minutit, siis katke vorm suure serveerimistaldrikuga ja kuumutage pirukas sellele. Serveerige kohe kuumalt, aga enne riputage porruudele rabedat murendatud juustu.

## LUGEJA KIRJUTAB

# Mõned soovitusused

Lugesin 17. detsembri TT-st hapukapsa keetmise retsepte ja kuigi ma ühtki neist ei kasutanud, sain siiski hea idee. Kuna sügisel tegin kapsad tunni ning ei viitsinud neid õigel ajal purkidesse toppida, hapnesid nad kaua lahtiselt liiga soojas keldris seismise pärast üle. Tavaliselt olen niisugusel juhul riivunud värsket kapsast juurde, aga seekord panin hoopis palju õunu ja porgandit, sest aprikoose hoidsin magustoidu jaoks. Pealegi ei säili õunad sel talvel kuigi hästi.

## Hautatud hapukapsas õuntega

- 2 kg hapukapsast
- 1½ l õunalõike
- 1 kl õunaveini
- ¾ kl suhkrut
- 2 suurt porgandit
- pisut soola
- 3 sl searasva
- 3 sl oliiviõli
- 1½ sl jahvatatud köömneid

Pigistasin pesemata hapukapsast vedeliku välja, kallasin keedunõusse veidi

vett, lisisin rasva ja veini, siis kapsa, millele tilgutasin õli. Panin kõik tasasele tulele. Õunad pesin, puhastasin plekkidest ja seemnekambritest. Puistasin tükeldatud kooritud õunad ning suhkru kapsale, jätkasin hautamist vahetvahel segades.

Puhastatud porgandid riivisin hästi peeneks ja lisisin koos jahvatatud köömnetega keetmise lõpetamise eel. Pehmeks haudunud kapsale lisisin veel veidi suhkrut-soola ning segasin hoolikalt läbi. Õunatükid olid lagunened ja kapsas mahe-da maitsega.

Lisan ka ühe hea nipi seisnud liha maitse värskendamiseks.

## Hüva nõu

Kui praetükk on külmutamisel osa oma algsest meeldivast lõhnast kaotanud, keetke suur kogus kummeliteed, mis tehke suhkruga kergelt magusaks. Jahutage tee ning valage lihatükile, nii et see oleks üleni kaetud. Jätke liha mitmeks tunniks tee sisse sulama, hiljem loputage kergelt soolase külma veega. Nii võite värskendada ka külmutamata liha.

**MONIKA**  
Harjumaalt

