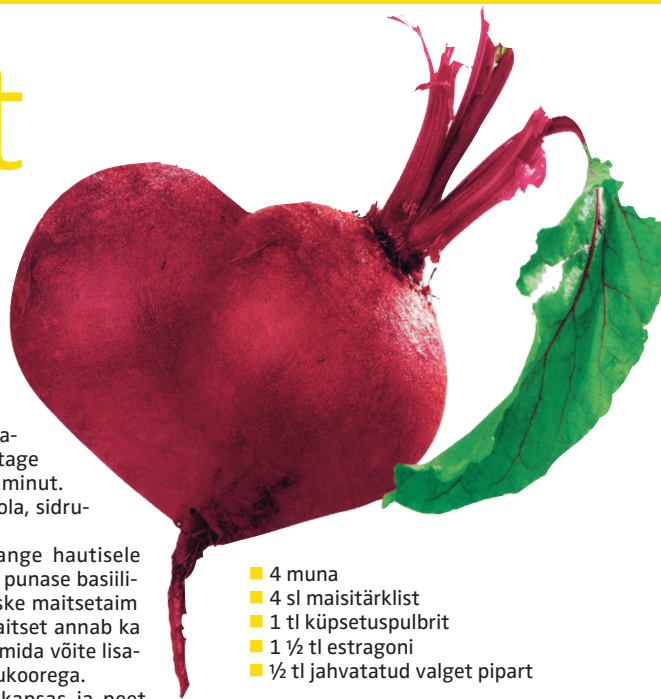


Tuttav peet kui eksoot



Peet on tuntud juurvili, kahjuks aga vähe ja ühekülgsest kasutamist leidnud.

Söögipeet on väga väärtuslik paljude haiguste ennetamisel ja ka ravil, aga kahjuks on ta meie toidulaual põhiliselt supi- või salati koostisosana, sageli ainult köömnetega äädikahoidises.

Peedi sügavpunane värvus või ka viiruline vili inspireerib hakkajaid tegijaid, kas või desserdiiks kisselli keetma. Proovige mõnda teistmoodi retsepti ja nuputage uusi.

Punane hautis

- 200–250 g punast peakapsast
- 1 suurem peet
- 1 punane sibul
- 2 dl keedetud punaseid ube
- punast basiilikut
- 2–3 sl riivitud ingverijuurt
- 3 sl õli
- 3 sl sidrunimahla
- 1 dl jogurtit või hapukoort
- 1 tl soola
- jahvatatud musta pipart
- sidrunipipart

Selle pilkupüüdva roa võite valmistada hautades, aga ka vakkpannil kiirelt praadides. Sel juhul ei kaota köögivilja töötlemisel kugi palju värvi.

Kuumutage pannil õli, lisage tükeldatud sibul ja ingver ning segage, et need keskmises kuumuses korralikult läbi küpsesid. Lisage riivitud kapsas, peet ja oad. Praadi-

ge veel umbes 10 minutit, siis lisage koor või maitsestama-ta jogurt ja kuumutage segades veel mõni minut. Siis maitsestage soola, sidrunimahla ja pipraga.

Kõige lõpuks pange hautisele väiksemaks rebitud punase basiiliku lehti, kui on värske maitsetaim käepärast võtta. Maitset annab ka kuivatatud basiilik, mida võite lisada varem, koos hapukoorega.

Kui soovite, et kapsas ja peet oleksid täiesti pehmeks haudunud, lisage neile koor ja kuumutage kaane all. Oad aga pange juurde veidi hiljem.

Eriti nägus ja maitsev on toit lumivalge keedetud riisiga.

Peet sinepikastmes

- 2–3 peeti
- ½ dl oliiviõli
- 1 sl teravamaitsest sinepit
- soola
- musta purustatud pipart

Küpsetage koorimata peedid praeahjus pehmeks, siis koorige ja lõigake viiludeks. Segage õlisse sinep, maitsestage soolaga ja valage peedilõikudele. Enne tarvitamist laske vähemalt 1 tund seista, et teravamaitseline kaste sisse imbuks.

Punane peedirull

- 5 dl riivitud marineeritud peeti
- 1 sibul
- ½ sl rasvainet

- 4 muna
- 4 sl maisitärklis
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 ½ tl estragoni
- ½ tl jahvatatud valget pipart

Täide

- ca 200 g rabadaid soolaseid küpsiseid
- 200 g hapukoort
- sinepipulbrit
- soola

Koorige ja peenestage sibul ning kuumutage vähese rasvainega klaasjaks. Segage riivitud peet, sibul, munakollased, maisitärklis, küpsetuspulber, estragon ja pipar hästi läbi. Vahustage munavalged ja lisage ettevaatlikult peedisegule. Katke küpsetusplaat paberi-ga, lükake tainas sellele laiiali ja küpsetage kuni 15 minutit. Pärast ahjust võtmist laske pisut jahtuda.

Murendage küpsised (võite kasutada ka riivsaia). Maitsestage koor soola, sinepipulbri või riivitud mädarõikaga, segage hulka küpsisepuru või riivsaia ning määrige segu küpsetatud peeditainale. Keerake küpsetuspaberi abil rulli ja pange natukeseks ajaks külma. Lauale andke lahti lõigatud paladena, kaunistuseks salatilehti või maitserohelist.

Peedikohr ehk kohev vormiroog

- 500 g marineeritud peeti
- 200 g spargelkapsast
- 1 sibul
- 6 muna
- 2 dl hapukoort
- 1 tl soola
- ¼ tl purustatud valget pipart
- 1–1 ½ tl estragoni
- ½ sl rasvainet

Riivige või purustage peet ja kapsas. Sibul lõigake peeneks, kuumutage rasvainega klaasjaks ja segage ülejäänud ainetega. Lõpuks lisage munavaht. Küpsetage väikeses vormides või muffinipannil umbes 45 minutit 200° juures. Ühes suures vormis võtab küpsemine kauem aega, umbes 1,5 tundi.

Serveerige hõrgutist suitsulõhe või -siniga, lisage kaunistuseks hapukoort.

Peedivorm õuntega

- 2 l riivitud toorest peeti
- 1 l peeneks tükeldatud õunu
- 3 leotatud saiaviilu

