

Kerged varasuvised road

Kuumad ilmad meelitasid välja grillima, aga tavaline jahe ja muutlik juuni soosib ka köögisoojuses kergemate toitide valmistamist.

Pikkpoiss linnulihast

- 800 g kana- või kalkunihakkliha
- 1 muna
- 2 sl kartulijahu või maisitärklis
- 1 sl sidrunimahla
- 1 tl soola
- ¼ tl purustatud pipart
- 2 tl kuivatatud estragoni või basiilikut
- 1 dl rööska koort

Segage hakklihaga kõik loetletud ained, välja arvatud koort. Seda lisage taina pehmendamiseks ja o leks hea tainast piker-gune pätsike vormida. Küpsetage pikkpoissi küpsetuspaberiga kaetud pannil.

Samale pannile laduge neljaks lõigatud kartulid, sibulad ja porgandid. Need küpsevad üheaegselt lihaga.

Spinativorm suitsukalaga

- 750 g spinatit
- 300 g puhastatud, piimas leotatud suitsukala
- 1 dl piima
- 1 sl jahu
- pipart
- riivitud muskaatpähklit
- 3 muna
- 2 sl riivjuustu
- riivsaia
- võid

Keetke spinatit mõni minut väheses vees ja pange nõrguma. Tahenenud spinat laske läbi hakkmasina. Segage piim jahu-

ga, maitsestage, valage spinatile ja keetke kergelt läbi. Laske sel veidi aega jahtuda, siis segage hulka lahtihööratud munakollased, juust ja lõpuks vahustatud munavalge.

Kallake segu rasvainega määritud ahjuvormi, asetage sellele piimas leotatud suitsukala tükikesed (leotamine on vajalik, kui kala on kuiv või ülearu soolane) ja peale puistake riivsaia ning võitükikesi. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 25 minutit.

Spinativorm riisiga

- 1 kg spinatit
- 50 g võid
- 2 kõvaks keedetud muna
- 2 kl sõredat keedetud riisi
- 120–130 g sinki
- soola
- muskaatpähklit
- 2 sl riivjuustu
- 4 keetmata muna

Kallake spinatile keeva vett, laske kuivaks nõrguda ja hakkige, kuid mitte väga peeneks. Või vahustage ja lisage hakitud munad, maitsestage soola ja muskaatpähkliga ning segage singikuubikute, juustu ja riisiga.

Rasvainega määratud vormi pange kihiti riis ja spinat nii, et peamine kiht oleks spinat. Suruge spinatisse 4 lohku, igasse lohku valage 1 lahtiklopitud muna, kõrvale asetage võitükikesi ja küpsetage ahjus, kuni muna on hüübinud.

Redisesalat

- 1 kimp rediseid (umbes 300 g)
- murulauku
- tilli

- peterselli
- 3 keedetud muna
- maitsestatamata jogurtit
- majoneesi
- soola
- suhkrut

Lõigake väiksemad redised neljaks, suured viilustage, hakkige roheline – till, murulauk ja petersell peeneks, puistake madalasse kaussi ning laduge sellele muna ja rediseviilud. Ülejäänud ainetest segage kaste ja serveerige eraldi.

Kerged pihvid

- 400 g hakkliha
- 1 sibul
- ½ dl kaerahelbed
- 1–2 keskmist keedupeeti (ka marineeritud)
- 1 dl värske või konservkurgi kuubikuid
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1 tl purustatud valget pipart
- ½ tl soola

Koorige sibul, hakkige hästi peeneks, samuti tehke peenemateks tükkideks peet ja kurk. Segage sibul, peet ja kurk koos kaerahelvetega ühtlaseks massiks, maitsestage ning jagage 12 palaks. Pange õhukeseks surutud pihvid küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja küpsetage 225° juures umbes 10 minutit.

Juurde andke toorsalatit.

Hakkige rohelist maitsetaimed peeneks, redised ja kurk lõigake viiludeks ning laduge korrapäraselt vaagnale. Rohelist puistake vaagna-

REPRO

