

Kaarina Kaurinkoski retsepte

Kapsarullid puravikutäidisega

- 1 kapsapea
- 3 dl keetmata riisi
- 100 g võid
- 2 sibulat
- porrulauku
- 1 kimp peterselli
- ca ½ l värskeid puravikke
- õli
- soola
- musta pipart
- ca 3 dl koort (rõõsk ja hapu võrdsetes osades)

Pange pehmem kapsapea soolaga maitsestatud kuuma vette ja keetke umbes 15 minutit. Seejärel kallake kapsapea sõelale ja laske jahtuda. Täidise valmistamiseks keetke esmalt riis (vastavalt pakendil antud juhendile).

Sibul ja porrulauk hakkige peeneks ning praadige õlis kuldkollaseks. Siis lisage tükeldatud puravikud ja segades praadige kuni vedelikku enam ei eraldu. Maitsestage soola, pipra ja hakitud peterselliga. Soojale riisile lisage või, seejärel sibulaga praetud seened.

Kapsapeast eemaldage ettevaatlikult lehed ning laduge lauale. Liigse vedeliku saate kõrvaldada pehme majapidamispeberiga pühkides. Asetage täidis kapsa- lehele ja keerake rulli. Rullid (jät- kupool all) asetage võiga määritud ahjupotti, segage rõõsk koor hapukoorega ning kallake kapsa- rullidele. Küpsetage kaane all ahjupotis 1–1 ½ tundi.

Võite kasutada ka kuivatatud puravikke, mida on vaja 100 g.

Puravikud loomalihaga

- ½ l erinevaid kupatatud puravikke
- 500 g loomaliha
- 3 sibulat
- 1 sl jahu
- 1 dl tomatimahla
- 1 dl punast veini
- ½ dl puljongit
- soola
- musta pipart
- hakitud rohelist peterselli
- estragoni
- õli

Lõigake liha ribadeks ning praadige 1–2 sl õliga kuumal pannil pruunikaks ning pange kaussi. Sibularõngad praadige kuldkol- laseks, lisage puravikud ning praetud liha, siis raputage neile jahu ja segage.

Kui jahu kuumutades paisunud, kallake juurde tomati- mahl, vein ja vajadusel ka pul- jong. Maitsestage ning hautage umbes tund aega tasasel tulel või ahjus kaane all. Mida kauem roog tasakesi haudub, seda maitavamaks see muutub.

Puravikuhautis küüslauguga

- ½ l tervena kupatuid erinevaid puravikke
- 2–3 küüslauguküünt
- soola
- musta pipart
- 2 sl hakitud peterselli
- 3 sl õli

Kuumutage õli pannil, lisage pressitud küüslauk ja kuumuta- ge kergelt kogu aeg segades, siis

lisage terved puravikud ja jätkake segamist. Maitsestage värs- kelt jahvatatud pipra ja peter- selliga. Serveerige küpsetatud tomatite ja liha või kanaga.

Kivipuravikud Lyoni moodi

- 1 l kivipuravikke
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- 2–3 sl õli
- õlis praetud saiakuubikuid
- soola
- musta pipart
- hakitud peterselli

Lõigake puhastatud puravikud väikesteks kuubikuteks ning praadige läbi. Eraldi praadige hakitud sibul pressitud küüslau- guga ning lisage seejärel seente- le. Maitsestage.

Praadige leiva või saiakuu- bikud krõbedaks ning segage seentega. Serveerige kohe, sest seistes muutuvad krõbedad lei- vakuubikud pehmeks ja toit pole enam nii maitsev, kui ole- ma peab.

Maalehe raamatuid saab tellida ka telefonil 617 7717 või kodulehel www.mlraamat.ee

EESTI EKSPRESS
RAAMAT



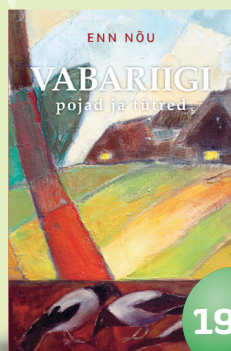
Maalehe Raamat



Sibullillede ajatamine

Andi Normet

Sibullilli võib ajatada väikestes skogustes pereliikmete ja tutta- vate rõõmustamiseks talvisel lille- vaesel ajal või ka praegusel keeru- kal majandusperioodil kas põhi- või lississetuleku saamiseks. Ajatami- seks on vaja üsna väikest kasvuhoo- net, keldri- või laorumipinda ning kvaliteetset ajatatusmaterjali. Kogu vajalik tarkus leidub selles raamatus.



Vabariigi pojad ja tütre. 1. osa

Enn Nõu

Arhiividokumendid, koltunud aülesvõtted ja erakirjad reastu- vad kronoloogiliseks perekonnaloos, milles luubi all ühe talu inimeste elud ja saatused Rootsi ajast kolhooside loomiseni. Oma jäljed elulugudes- se jätvavad nii Esimene ilmasõda, Va- badussõda, küüditamised, Saksa oku- patsioon kui ka Eesti lõplik okupee- rimine Punaarmee poolt.



Väikesele nuputajale

Küllike Kütimets

Ülesanded on mõeldud 6–9aastastele lastele. Üles- annete kaudu saab arendada loo- gilist mõtlemist, loovust, kujun- dada iseseisva töö harjumusi, kinnistada ja süvendada teadmi- si matemaatikast. Väike nuputaja võib ise valida, missuguseid üles- andeid ja missuguses järjekorras lahendab.



Väike sõda, mis raputas maailma

Ronald D. Asmus

Ise sündmuste keskpunktis seis- vana on Asmuse käsutuses arvukalt unikaalset infot, mis võimal- dab tal sujuvalt liikuda Lääne pea- linnade, Gruusia presidendi kabi- neti ning Kremli vahel. Raamatus valgustatakse Lääne poolt vaadates sõja tegelikke põhjuseid ning lüka- takse ümber mitu müüti.