

Toite isadepäeva lõunaks

Retsepte lastele, kes end köögis eba-kindlalt tunnevad, aga siiski soovivad isale meelega valmistada.

Sügisel pimedal ja kõledal ajal on soe kodune toit see, mis olemise hubaseks teeb. Kes pole oma tegevuskava varakult valmis mõelnud, võib siit inspiratsiooni leida. Nii küüliku-, lambaliha kui seentega sobivad hästi kokku kartulipuder, hautatud kapsas, peet ja kaalikas. Tegijal juhtub ikka äpardusi, ka vilunud kokkajal, seepärast on siit hüva nõu abiks võtta.

Hautatud küülik

- 1 küülik (umbes 1 ½ kg)
- soola
- pipart
- 2–3 loorberilehte
- õli
- 4–5 rosmariinioksa
- kimp aed-liivateed
- 3–4 sibulat
- küüslauku
- ½ kg tomateid
- 4 dl köögiviljaleent
- 2 dl punast lauaveini
- 1–2 dl konserveeritud oliive (kivideta)

Tükeldage küülik, õhukese lihaga kõhuosa lõigake ribadeks ning kuivatage puhta riidelapi või majapidamispaaberiga. Määrige pintsliga tükkidele õli, pisut valage ka haudepoti põhjale ning pruunistage.

Ühtlaselt kuldpruunid lihapalad tõstke haudepotist kuumakindlasse nõusse, maitsestage soola ja pipraga ning hoidke soojas. Haudepotti jäänud õlis hautage klaasjaks peenestatud sibulad ja küüslauk, lisage aed-liivatee ja rosmariin ning köögiviljaleent. Laske sel keema tõusta, siis pange sisse soojas hoitud küülikupalad. Natukese aja pärast kallake juurde vein ja hautage ahjus kaane all kuni 1 ½ tundi. Üsna toidu valmistamise eel lisage poolitatud tomatid ja oliivid ning hoidke veel 10 minutit ahjus.

Küülikuragu

- 1 keskmine küülik
- 2 sibulat
- 5–6 küüslauguküünt

- 1 sidrun
- ½ kg värskeid või kerges marinaadis seeni
- 1 dl džinni
- 3–4 dl vett
- soola
- jahvatatud musta pipart
- majoraani
- aed-liivateed
- 2–3 sl jahu
- rasvaint

Tükeldatud liha veeretage jahus, pruunistage pannil kuumas rasvaines, siis maitsestage soola ja pipraga ning asetage paksupõhjalisse haudepotti. Lihale laduge peale tükelatud sibulad, küüslauk, sidruniviilud, seened ning puistake kõik üle peenestatud majoraani ja aed-liivateega. Lõpuks piserdage juurde džinn.

Pange haudepott kaanega kaetult praeahju või hoidke pliidiil. 10 minuti pärast kallake kuum vesi peale. Kui retseptis antud veekogusest jääb väheks, siis suurendage seda (vedelik peaks katma liha). Toit valmib kahe tunniga.

Ragu rupskitega

- 1 kg küülikuliha
- 100 g pekki
- maks
- süda
- neerud
- 1–2 sl jahu
- 4 dl vett
- soola
- pipart
- loorberilehti
- aed-liivateed
- suvaline kogus kartuleid
- hakitud tilli
- hakitud peterselli

Tükeldage küülik ja pruunistage koos pekikuubikutega üleni pruuniks, siis lisage siseelundid, maitsestage soola, pipra, loorberi ja aed-liivateega.

Pruunistatud paladele puistake jahu, segage ning valage üle keev vesi, nii et liha ja muu oleks peaaegu kaetud. 30 minuti pärast lisage kooritud ja tükelatud kartulid. Hautage rooga tasasel tulel, kuni pehme.

Serveerimisel puistake peale hakitud maitseroheline.

Kartulipuder õuntega

- 600 g kooritud kartuleid
- 600 g õunu või 2 ½ klaasi suhkruta õunapüreed
- vett
- ½ kl piima
- soola

- suhkrut
- 2 sl rasva
- 1 sibul

Keetke kartulid kergelt soolaga maitsestatud vees poolpehmeteks, lisage kooritud ja südamekest puhastatud õunatükid. Püree kasutamisel lisage see siis, kui vesi on kartulitel ära valatud. Pehmed kartulid ja õunad tampige pudruks, lisage kuum piim ja rasvas klaasjaks praetud sibul. Kuumutage uuesti, kloppides segu heledaks vahuks.

Ahjukuplik

- 1 küülik
- soola
- pipart
- majoraani
- 2 dl hapukoort

Tükeldage küülik neljaks, puistake lihale soola, pipart ja majoraani. Küpsetage ahjus kaaneta haudepotis, määrides aeg-ajalt hapukoorega ning lihatuske ümber pöörates. Koorest ja lihast välja valgunud vedelikust tehke kaste seda vähese puljongiga täiendades.

Küülikusupp

Ehkki küülik pole päris sobiv supimaterjal, võib kaelaosast ja kõhuäärest, mis ragu valmistamiseks tükelatud loomast eraldatud, siiski väikese supi keeta.

- küülikulõikmeid
- soola
- pipart
- sibulat
- küüslauku
- porgandit
- sellerit
- ½ liilkapsast
- 2 tomatit
- hakitud maitserohelist
- hapukoort

Keetke lõikmed soola ja pipra ning peenestatud supijuurtega koos pehmeteks. Võtke lõikmed välja ja puhastatud lihatükikesed lükake tagasi supisse. Kui soovite suppi kartulitega täiendada, pange need enne keema kui liilkapsaõisikud ja tükelatud tomatid. Serveerimisel kaunistage hakitud maitserohelise ja hapukoorega.

Lambakoodid punases veinis

- 6 lambakoodi
- 3 sl oliiviõli
- 2 sibulat
- 1 suur sellerivars

- 1 porgand
- 2 küüslauguküünt
- 2 loorberilehte
- 6 anšoovist või võrtsikilu
- 5–6 dl puljongit
- 4 ½ dl punast veini
- 1 sl võid
- 1 sl jahu

Raiuge alumine kondiosa kootidelt ära ja pruunistage liha üleni kuumas oliiviõlis. Nüüd tõstke liha teise nõusse ja kuumutage keedunõu põhjas peenestatud köögiviljad, lisage purustatud küüslauk, loorberilehed ja luudest puhastatud anšoovised ning kuumutage segades veel natuke aega.

