

Teisipäevaks, 8. märtsiks

Keetke suppi ja minge koos lastega kelgutama.

Ärge ainult kääki kokku keerake ja küpsetage ikka ka.

Moodne vastlasupp

- 1 l vett
- 1 sibul
- 6 küüslauguküünt
- 1 loorberileht
- 10 tera vürtsi
- 1 tl soola
- 1 tl paprikapulbrit
- 2 porgandit
- 2–3 selleriviilu
- ca 150 g kaalikat
- ½ kg kartulit
- 400 g konserveeritud või purustatud tomatit
- 2–2 ½ kl keedetud valgeid ja punaseid ube
- 400 g Krakovi vorsti
- hakitud peterselli

Pange vesi keema, koorige ja lõigake peeneks sibul ning purustage küüslauk. Kui vesi keema tõuseb, lisage need ja maitseained. Puhastage ja tükeldage juurviljad parajateks kuubikuteks, samuti kartul. Kui kasutate muredat kartulit, lõigake need suuremateks tükkideks.

Tasasel tulel keetmist jätkates lisage tomatid. Segage vahetevahel ja jälgige, et lagunev kartul põhja ei hakkaks. 20 minuti pärast, kui juurvili pehme, lisage oad ning kuubikuteks lõigatud vorst. Kuumutage veel 5 minutit. Kui vedelikku on väheks jäänud, lisage kuuma keedetud vett ning kontrollige maitset. Vajadusel maitsestage veel kord ja lisage hakitud petersellilehti.

Hernesupp kartulitega

- 2–2 ½ l vett
- 1 kl kuivatatud herneid
- 100 g suitsutatud konte
- 300 g sealiha
- 1 porgand
- 1 sibul
- 4–5 kartulit
- tükike petersellijuurt
- soola
- 4–5 tera musta pipart

Liha ja kondid pange külma vee-ga keema ja kuumutage keemiseni, siis eemaldage pinnale kogunenud vaht ja lisage leotatud herved (poolikuid herneid pole vaja enne leotada). Puhastage sibul ja porgand, lõigake väikeseks kuubikuteks ning kuumuta-ge väikeses nõus supi pealt vöe-



REPRO

tud rasvaga, siis pange supisse. Lisage maitseained, aga mitte sool.

Keetke tasasel tulel, kuni herned on peaaegu pehmed, lisage kartulikuubikud, maitsestage soolaga ja keetke, kuni kõik pehme. Väljavõetud kontidelt eemaldage liha ja peenestage, samuti lõigake liha kuubikuteks. Puista-ke need supisse või jagage enne supi tõstmist taldrikutesse.

Aedoesupp pastaga

- 2 ½ l puljongit
- 1 ½ kl leotatud aedube
- 1 sibul
- 2 sl võid
- 100 g lintnuudleid
- soola
- jahvatatud musta pipart
- rohelist peterselli

Neli tundi leos olnud ubadelt valage leovesi ära ja pange puljongisse keema. Kui oad on täiesti

pehmed, lisage võis kuumutatud sibul, sool ja lintnuudlid. Keetke veel kuni 20 minutit. Serveerimisel puistake peale hakitud värskaid või kuivatatud petersellilehti. Maitsestage musta pipraga.

Oasupp kreeka pähklitega

- 2 l külma vett
- 1 ½ kl pruune aedube
- 2 sibulat
- 50 g kreeka pähkleid
- ½ sl jahu
- 2 sl võid
- tšillit
- 1 tl soola

Pange leotamata aedoad keedunõusse, valage peale külm vesi, lisage sool ja keetke tasasel tulel kaane all. Kui oad keevad, eemaldage pinnale kogunenud vaht. Keetke tasasel tulel veel 1–1 ½ tundi. Kooritud sibul hakki-ge hästi peeneks ja pange võiga

pannile. Kuumutamise lõpetamisel lisage tšilli ja jahu, segage korralikult 1–2 minutit, lisage supile. Puistake juurde hakitud kreeka pähkli tuumad. Hoidke suppi tasasel tulel veel 15 minutit. Soovi korral lisage valmis supile hakitud peterselli.

Õunatäidisega kartulikook

Tainas:

- 3 suurt muredat keedetud kartulit
- 75 g võid või margariini
- 1 dl suhkrut
- 2 dl nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit

Täidis:

- 4–5 õuna (umbes 800 g)
- 2 sl võid
- 1 tl riivitud ingverijuurt
- ½ dl suhkrut
- ½ tl jahvatatud kaneeli
- 2 dl vahukoort
- 250 g kohupiima
- 2 tl vanillisuhkrut

Keetke kartulid pehmeks, aga ärge laske neil lõhki keeda, jahutage veidi, koorige ja riivige peeneks. Lisage kartulitele muud ained ja segage kiiresti ühtlaseks tainaks. Vältige taina tihedat kokkupressimist. Tainas peab jääma pehme, aga see ei tohiks kleepuda kausiservale või kätele. Kui vaja, lisage pisut jahu.

Jagage tainas kolmeks, vajutage iga osa küpsetuspaberil umbes 18cm läbimõõduga ümmarguseks latakaks. Torgake tainas kahvliga kergelt auguliseks ja küpsetage 225° juures 10–15 minutit. Valminult on koogid küldkollased. Tõstke need jahtuma. Täidise valmistamiseks koorige õunad, eemaldage seemnekambrid ja lõigake õhukesteks viiludeks.

Sulatage praepannil rasvaine, aga ärge laske sel pruunistuda, lisage ingver ja suhkur, segage, lisage õunaviilud. Maitsestage kaneeliga ja küpsetage õunu, kuni lõigud muutuvad klaasjaks ja on pehmed. Kui õunaviile ähvardab põhjakõrbemine, valage pannile ½ dl vett. Jahutage. Vahustage koor ja kohupiim, maitsestage vanilliga.

Kihilise koogi kokkupanekut alustage õunasegust, katke sellega jahtunud põhi, peale tõstke kohupiimasegu ja selle peale järgmine põhi. Viimase peale ärge õunu ega kohupiimasegu tõstke. Sellele sõeluge tuhksuhkrut. Kaunistada võib varem pannilt võetud ning kõrvale pandud poolküpsete õunaviiludega ja melissi- või mündilehekese-ga.

