

Toite mullustest

KARTULITEST

Uue kartulisaagini kulub veel nädalaid, kuid ka mullust kallist kraami ei tohi raisku lasta.

Vanu keldris hoitud kartuleid peaks pärast idude murdmist kooritult keetma ja nn silmad ning plekilised kohad kindlasti välja lõikama. Koorimata kartuleid peaks tulele panema rohkes külmas vees.

Varajane noor kartul tundub vesine ja õige pudrukartuli aeg tuleb sügisel. Miks mitte siis vanadest kartulitest putru ja püreed või vormirooga teha, eriti kui maitse värskendamiseks sobib lugematu hulk maitseaineid ja -rohelist. Proovida võiksite ka praetud kartulisalatit.

Peterselli- ja tillikartulid

- 1 kg kartuleid
- 1 ½–2 sl võid
- 2 sl hakitud petersellihehti
- peenestatud tilli
- soola

Keetke või aurutage koorimata kartulid pehmeks, valage keeduveesi ära. Veelgi parem, kui kallate kartulid sõelale ja valate korraks kiiresti külma veega üle. Siis saab neid paremini koorida. Kooritud kartulid asetage kuumakindlasse serveerimisnõusse ning piserdage üle sulavõi ja hakitud maitserohelisega. Niimoodi valmistatud kartuleid võite praeahjus serveerimiseni soojas hoida ning kui nad seejures veidi pruunistuvadki, muutuvad nad veelgi maitksamaks.

Kartulipuder murulauguga

- ¾–1 kg kooritud kartuleid
- 2 küüslauguküünt
- 1 dl kohvikoor
- 1 dl kartulikeeduvett
- ½ tl soola
- peotäis värsket murulauku
- 1 toores munavalge

Lõigake kooritud kartulid väiksemaks ja pange koos kooritud küüslauguküüntega keema. Lisage keeduvette ka väheke soola ning keetke, kuni kartul pehme. Valage osa keeduvett väiksemasse nõusse, lisage koor, segage ja valage see katkitambitud kartulitele. Pestud ja kuivaks tahendatud murulauk lõigake kääridega hulka ja kloppige või mikserdage ühtlaselt läbi. Kui lisate kloppimisel tulisele pudrule veel munavalge, maitseb toit eriti hästi.

Roheline kartulipuder

- 1 kg kartuleid
- 1 tl soola
- 200 g värsked või külmutatud herneid
- 2 dl piima
- 1 sl võid

Koorige ja tükeldage kartulid väiksemaks paladeks. Keetke neid soolaga maitsestatud vees umbes 5 minutit, siis lisage värsked või külmutatud herned ja keetke tasasel tule, kuni kartulid on pehmed. Valage keeduvett vähemaks, tampige kartulid ja herned pudruks, lisage kuum piim ja või ning kloppige ühtlaselt läbi. Kui maitsmisel tundub, et soola on vähe, ärge lisage seda kohe, vaid söömise ajal, sest juurde pakutud lisand võib olla soolane.



Sinepine kartulipuder

- 1 kg kartuleid
- 2 sl margariini
- 1–2 dl piima
- 1 sl sinepit
- ½ tl soola

Keetke ja suruge kartulid puruks, lisage sool, kuum piim, margariin ja sinep ning kloppige või mikserdage ühtlaselt läbi. Pakkuge kohe lihatoidu juurde.

Kartuli-sellerihautis

- 900 g kooritud viilustatud kartuleid
- 200 g varsellerit
- 1 ½ kl külma vett
- 1 ½ kl piima
- ½ kl rööska koort
- soola

Pange kartulid veega keema. Puhastage ja peske sellerivarred ning lõigake õhukes-teks viiludeks, lisage keevatele kartulitele. Kui kartul ja seller pehmed, tehke nad koos leemega püreeks, maitsestage soolaga, lisage piim ja koor ning laske hautisel veel korraks keema tõusta. Serveerige väikeste sellerilehtedega.

Sidruniga maitsestatud vormiroog

- 1 kg kartuleid
- 1 sidruni riivitud koor
- 2 dl rööska koort
- 2 dl piima
- 1 tl soola
- 1 tl võid

Koorige ja viilustage kartulid. Segage koor ja piim, riivige sellesse hästi pestud sidruni koor ning maitsestage soolaga. Määrige ahjuvorm võiga, laduge kartuliviilud korrapäraselt vormi ning kallake üle kooreseguga. Küpsetage 200° juures umbes 1 tund. Serveerige vääriskalast roa juurde.

Ülepannikook

- 1 kg kartuleid
- 1 väike sibul
- 2 sl nisujahu
- 2 muna
- 1 tl soola
- purustatud musta pipart
- õli praadimiseks

Peske ja koorige kartulid, riivige peeneks. Segage kaussi riivitud kartulitega jahu, munad ja maitsestage. Praadige kuumal õlisel pannil õhuke ülepannikook. Pöörake kook potikaane abil ümber ja küpsetage teinegi pool. Juurde andke mahlast toorsalatit.

