

# Aedviljad ikka au sees

## Septembri alguses on juurviljad veel õrnakoelised ja eriti maitsvad.

Kõige parem söök tuleb, kui kombineerida värskaid juurikaid hilissuvel valmivate viljadega – baklažaan, kabatšoki, paprikaga.

### Täidetud paprikad

- 4–6 paprikat
- 2 naerist
- 1 sibul
- 1 väiksem kabatšokk
- 1 sl õli
- 400 g hakkliha
- 1–2 tl paprikapulbrit
- ¼ tl purustatud musta pipart
- ½ tl soola
- 2–3 sl tomatipüreed
- 2 dl herneid
- 1 muna
- 1 dl riivitud juustu

Poolitage paprikad, eemaldage seemned ja varre kinnituskoht. Koorige naerid, sibulad ja kabatšokk. Naerid ja kabatšokk riivige jämedalt, sibul hakkige peeneks. Kuumutage, segades neid õlilisel pannil mõni minut, siis lisage hakkliha ja praadige kõike koos umbes 5 minutit. Maitsestage, lisage tomatipüree ja herned. Kui segu näib liiga kuiv, kallake sorts vett juurde ja hautage kaane all veel natuke aega. Kui pärast tundub, et vedelikku sai liiga palju, kloppige hulka muna. See tähendab. Niisugune segu sobib peale paprikate täitmise ka pirukatele. Kui paprikapooled on ahjupaneuks valmis, raputage pinnale veidi juustu. Küpsetage 200° juures umbes 20 minutit. Siis on paprikad pehmenenud ja hakklihasegu meeldivalt krõbe. Kui on võimalik, kasutage korraga eri värvi paprikaid.

### Värvikas naerisalat

#### Salat:

- 3 peeti
- 4 naerist
- 2 õuna
- 1 väiksem marineeritud kurk
- 1 punane sibul
- 2 sl kappareid

#### Kaste:

- 200 g hapukoort
- 1–2 sl sinepit
- 1 sl veiniäädikat
- ½ tl soola
- ½ tl valget jahvatatud pipart
- 2–3 sl hakitud rohelist sibulat

Keetke või aurutage peedid ja naerid pehmeks (mitte liiga pehmeks!), koorige soojalt ning lõigake kuubikuteks. Vajaduse korral koorige õunad, lõigake puhasta-

tud õunad, sibul ja marineeritud kurk samuti väiksemateks kuubikuteks. Segage lõigatud köögiviljad ning lisage kapparid. Valmistage loetletud ainetest kaste, valage salatile ja segage kahe lusikaga töstes, et kaste ulatuks põhjakihi. Valmis salat asetage mõneks tunniks külmikusse. See sobib hästi heeringa kõrvale.

### Kaalikapihvid juustuga

- ca 600 g kaalikat
- 4 dl vett
- ½ tl soola
- 100 g sinihallitusjuustu
- ¼ tl jahvatatud valget pipart
- 1 sl värsket peenestatud aed-liivateed
- 1 sl õli
- 3 sl seesamiseemneid, päklikipuru või mannat

Kooritud kaalikast lõigake sõrmepeaksused viilud ja keetke soolaga maitsestatud vees poolpehmeks. Valage keeduvesi ära ja nõrutage kaalikalõigud. Laotage kaalikad küpsetuspaberiga kaetud lauale ja pooltele neist poetage, lõigake või raputage juustupalad. Maitsestage pipra ja liivateega, töstke ülejäänud kaalikalõigud peale, määrige õliga ja puistake üle seesamiga. Küpsetage 20 minutit ahjuplaadil 200° juures. Valmis pihvid on seest pehmed ja pealt krõbedad. Andke lauale hakklihakastmega. Seesami asemel võite kattedeks kasutada päklikipuru, mannat või kuivikujahu.

Samadest ainetest võite roa teha ka teistmoodi. Laduge poolpehmed kaalikaviilud madalasse ahjuvormi, maitsestage ürtide ja juustuga ning lisage rööska koort nii, et see vaevu kataks kaalikatükke. Küpsetage keskmisel kuumusel praeahjus või pliidiil, kuni kaalikapind on ahvatlevalt krõbe.

### Baklažaanipaprikavõie

- 1 korralikult valminud baklažaan
- 1 punane paprika
- 1 kollane paprika
- 1 väiksem porru
- 1 sl oliiviõli
- 1 sl punet
- soola

Lõigake baklažaan viiludeks, raputage neile soola ja asetage sõelale, et soola tõtu eralduv mahl saaks välja nõrguda. Tükeldage paprikad, millelt on eemaldatud seemned ja viljavars, viilutage porru ning kuumutage õlis. Natuke hiljem lisage nõrutatud baklažaanitükid ja maitsestage punega. Hautage umbes 10 minutit. Pooljahtunult purustage segu mikseris. Saadud võiet on hea määrada leivale või saiale, maitse poleest sobib see mõlemaga.

**KADRIN LINNA**

REPRO

