



- 200 g leotatud soolaseeni
- 2 küüslauguküünt
- 1–2 tl ürdisoola
- ¼ tl tšillit

Puhastage ja peenestage aedviljad, valage pannile õli ning kuumutage segades korralikult läbi, siis lisage tükeldatud seened, purustatud tomatid, tomatipasta ning maitsestage. Hautage kaane all, kuni porgandid on pehmed. Valmis kaste valage kuumale nõrutatud pastale ja segage läbi.

Sibulavorm kartulipudrugaga

- 600 g kartuliputru
- 150 g maksavorsti
- 3 sibulat
- soola
- paprikapulbrit
- ½ kl piima
- 2 muna
- 2 sl võid

Koorige sibulad, lõigake ratasteks ja hautage vähese rasvainega poolpehmeks, maitsestage ja segage peeneks tükeldatud maksavorstiga. Rasvainega määratud vormi pange kihiti pool kartulipudru kogusest, peale sibula-maksavorsti kiht ja selle peale ülejäänud kartulipuder. Valage üle klopitud muna-piimaseguga, peale pange võitükikesed ning küpsetage praeahjus, kuni pinnale hakkab tekkima koorik. Serveerige piimaga või mõne teravamaitselise kastmega.

Praetud sibularattad

- 300 g sibulaid
- ½ kl piima

- soola
- 1–2 sl jahu
- rasvainet praadimiseks

Koorige sibulad, lõigake poole sentimeetri paksusteks ratasteks, kallake piim peale ning jätke 10 minutiks seisma. Nõrutage leotatud sibularattad sõelal. Selline piim on tervendav külmetushaiguse korral, seda ärge kraanikaussi valage. Muidugi võite selle lisada ka kartulipudrule. Tahenenud sibularattad paneerige jahuga ja praadige rasva või õliga kuldpruuniks. See on hea lisand tatra- või kartulipudrule.

Makaronid suitsuräimega

- 160 g makarone või lintnuudleid
- 300 g suitsuräimi
- 1 sl rasvainet
- 1 sibul
- 1 muna
- 2 kl piima või makaronide keeduvett
- riivsaia
- soola

Keetke makaronid pehmeks (valage keeduveesi kaussi, kui te tahate seda hiljem piima asemel tarvitada) ning nõrutage. Peenestatud sibul praadige rasvaines klaasjaks. Lisage puhastatud tükeldatud suitsuräimed ja kuumutage läbi. Sibula-räimesegu tõstke makaronide hulka. Määrige ahjuvorm võiga, täitke makaronidega. Klopige lahtilöödud muna piimaga või makaronide keeduveega, kallake vormi, peale puistake riivsaia ning küpsetage praeahjus kuni 30 minutit. Lauale andke köögiviljahoidise või toorsalatiga.

Makaronid seenekastmes

- 200 g makarone
- 2 sl rasvainet
- 1 sibul
- 150–200 g leotatud soolaseeni
- ½ kl makaronide keeduleent
- 2 sl hapukoort
- ürdisoola

Hakkige sibul peeneks ja kuumutage pannil rasvaines klaasjaks, lisage tükeldatud seened. Praadige veel segades paar minutit, siis lisage keeduleent. Kuumutage keemiseni, maitsestage ürdisoolaga, lisage hapukoort ning segage keedetud makaronidega.

Makaroni-singivorm

- 250 g makarone
- 75 g singikuubikuid
- 1 sibul
- 1–2 muna
- ¾ kl piima
- 2 sl tomatipüreed
- hakitud maitserohelist
- riivsaia

Keetke makaronid soolaga maitsestatud vees, kurnake ja jahutage. Klopige munad piimaga ja valage makaronidele. Praadige peenestatud sibul singikuubikutega. Lisage tomatipüree ja maitseroheline ning segage kõik makaronidega. Määrige ahjuvorm, puistake üle riivsaia ning täitke makaroniseguga. Küpsetage ahjus 20 minutit. Lauale andke toorsalatiga.