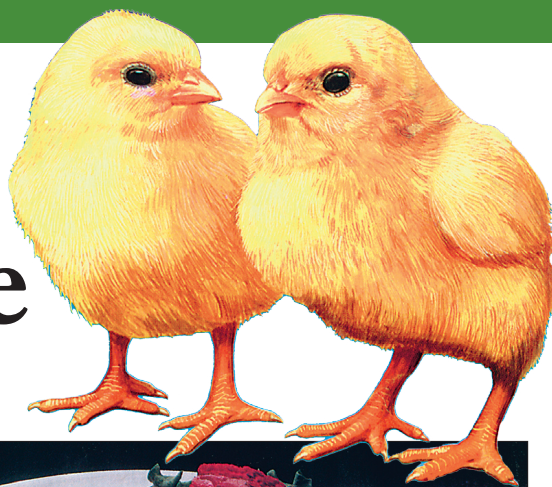


# Soolaseid ja magusaid rulle



Mõned rullid on head soojalt, teised külmalt.

**R**ulaad ja rullkook on toidud, mida argipäeval tehakse harva. Küll aga kaunistavad nad pühapäeva- või pidulauda ning pakuvad mõnusat vaheldust.

## PUNANE PEEDIRULL

5 dl riivitud marineeritud peeti  
1 peenestatud ja hautatud sibul  
4 muna  
4 sl maisijahu  
1 tl küpsetuspulbrit  
1½ tl estragoni  
½ tl valget pipart

### Täidis

200 g kaeraküpsiseid  
mädarõigast või sinepit  
soola

200 g hapukoort

Segage peet, sibul, munakollased, maisijahu ja küpsetuspulber ning maitsestage estragoni ja pipraga. Munavalged vahustage ja segage kõige lõpuks ettevaatlikult tainasse. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud plaadile, küpsetage umbes 15 minutit keskmise kuumusega ahjus. Valmis küpsetis tõstke plaadilt teisele paberile.

Täidise ained segage ja laotage pisut jahtunud põhjale, keerake rulli ning hoidke tarvitamiseni külmkapis. Lauale võite anda viiludeks lõigatud rulli roheliste salatilehtedega.



## SEENE-MUNARULL

6 muna  
5 dl piima  
1 dl nisujahu  
1 tl soola  
¼ tl valget pipart

1 dl hakitud murulauku või rohelist sibulat

### Täidis

7 dl leotatud soolaseeni või muid seeni  
2 sibulat  
2–3 sl margariini või võid  
3 sl nisujahu  
1½ dl valget veini või juurviljaleent  
1½–2 dl rööska koort

soola

pipart

riivjuustu

Vahustage munad, lisage piim, jahu, maitseained ja hakitud roheline sibul, kallake küpsetuspaberiga kaetud plaadile ning küpsetage 225° juures umbes 25 minutit. Tõstke alus teisele küpsetuspaberile.

Hakitud sibulad hautage suures pannis rasvaineiga klaasjaks, segage kuivaks nõrutatud ja hakitud seened jahuga, lisage

