



- 1 sl suhkrut
- ½ juurviljapuljongikuubikut
- 1 dl vett
- ½ tl aedliivateed
- purustatud musta pipart
- 150 g paksemat hapukoort
- 3 dl riivitud juustu

Segage kartulipudrupulber jahu ja küpsetuspulbriga, lisage külm hakitud margariin, lisage vesi ja suruge tainapalliks. Keerake see kilesse ja asetage 30 minutiks külmikusse. Koorige ja peenestage sibulad. Peske porru, poolitage ja viilutage õhukesteks lõikudeks. Peenestage küüslauk. Hautage kõik pannil kuumas õlis, lisage suhkur ja segage. Siis purustage pannile puljongikuubik, lisage maitseained, vesi ja hapukoort. Hautage segades umbes 15 minutit ja tõstke jahtuma.

Rullige tainas jahusel laual õhukeseks, tõstke rulli abil võitnud koogivormi ning suruge tainas ka vormi seintele. Kallake jahtunud kate pirukapõhjale, peale raputage riivitud juustu. Küpsetage 200° juures umbes 25–30 minutit.

Šampinjoni- pirukas

Põhi

- 75 g margariini
- 1 ½ dl nisujahu
- 1 dl kaerahelbeid
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ¾ dl vett
- ½ tl soola

Kate

- 400 g šampinjone
- 1 sibul
- ½ porrut
- 1–1 ½ sl õli
- 200 g toorjuustu
- 2 muna
- ca 12 kirsstomatit

Segage kaerahelbed jahuga ja hakkige juurde külm margariin, et saaks sõmer-



jas puru. Lisage küpsetuspulber ja vesi ning segage ühtlaselt läbi. Suruge tainas võitnud küpsetusvormi põhja ja seintele. Tõstke vorm külma seniks, kuni valmistatage katte. Tükeldage seened ja kuumutage pannil korralikult läbi, kuni muutuvad kuivaks. Kallake seened kaussi, valage pannile õli, kuumutage peenestatud sibul ja porru klaasjaks ning lisage seentele. Segage seened, sibulad, toorjuust ja muna korralikult läbi. Võtke küpsetusvorm külmast ning kallake segu tainale, peale laduge viilutatud kirsstomatid. Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit.

Kabatšokipirukas

- ca ½ kg kabatšokki
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- 2 muna
- 1 dl jahu
- ½ dl õli
- ca 50 g riivitud juustu
- soola
- jahvatatud musta pipart
- viilutatud kirsstomateid

Koorige kabatšokk ja peenestage jämeda riiviga. Sibul hakkige hästi peeneks, lisage purustatud küüslauk. Vahustage muna, lisage riivitud juustu, õli ja jahu. Segage saadud tainas kabatšoki ja sibulaga, maitsestage soola ja pipraga. Valage segu võiga määratud koogivormi, peale laduge kirsstomativiilud. Võite kasutada ka muid väiksemaid lihakaid tomateid. Küpsetage 225° juures umbes 30 minutit.

Riisipirukas

- 400–500 g külmutatud lehttainast
- ½ kl riisi
- 1 ½ kl vett või puljongit
- soola
- 2 sl võid
- 1 sibul

Koorige sibul ja hakkige peeneks, praadige võis kuld kollaseks. Pestud ja nõrutatud riis lisage sibulale ja praadige segades veel paar minutit. Siis lisage kuum vesi või puljong ja kuumutage tasasel tulel või praeahjus vähemalt 20 minutit. Segamata küpsenud riis on ilus sõre. Rullige tainas õhukeseks, asetage võiga määratud saiaplaadile, katke hautatud riisiga.

Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 30 minutit. Riisikatet võite täiendada fileeritud võrtsikiluga, suitsukala, juustu, seente või tomatitega.

Lõhe-porrupirukas

Põhi

- 2 dl jahu
- 100 g margariini
- ½ tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soola
- 3 sl külma vett

Kate

- 150 g külm suitsulõhet
- 300 g porrut
- 1 sl õli
- 1 dl vahukoort
- 1 dl hapukoort
- 2 muna
- 2 sl peenestatud tilli
- soola
- purustatud musta pipart

Segage jahu soola ja küpsetuspulbriga, lisage peeneks tükeldatud margariin ja vesi ning segage tainas. Suruge see koogivormi läbimõõduga 24 cm, nii et servad ka kaetud ja asetage külmikusse. Pestud puhastatud porru lõigake õhukesteks viiludeks ja kuumutage õlis 3–5 minutit. Vahustage või kloppige muna, vahu- ja hapukoort, lisage till, maitse järgi soola ja pipart. Peenestage lõhe ja laotage tüki külmast võetud tainale. Lisage porruviilud ja kallake muna-kooreseguga üle. Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit.

Porgandipirukas

Põhi

- 500 g jahu
- 1 kl hapukoort
- 2 sl võid või margariini
- 2 muna
- 1 sl suhkrut
- ½ tl soola

Kate

- 700–800 g porgandeid
- ½ kl vett
- 2–3 keedetud muna
- 1 ½ – 2 sl võid
- 1 tl soola
- 1 tl suhkrut
- riivitud muskaati

Soola ja suhkruga maitsestatud jahust, hapukoorest, margariinist ning munast segage kiiresti tainas. Munad peaks enne eraldi nõus lahti kloppima. Asetage tainapall kilesse pakitult 30 minutiks külma.

Pestud puhastatud porgandid lõigake väikesteks tükkideks, lisage vesi ja 1 sl võid. Hautage kaane all pehmeks, siis peenestage, maitsestage soola, muskaadi ja suhkruga ning lisage ülejäänud kogus võid. Kõvaks keedetud munad koorige ja hakkige peeneks, segage porgandimassiga.

Rullige tainas võiga määratud saiaplaadile, peale laotage ühtlaselt läbi segatud porgandimass. Küpsetage 250° juures umbes 30 minutit.