

ainega määratud ahjuvormi pool pasta-kogusest.

Peenestage sibul ja kuumutage 1 sl võiga klaasjaks, lisage lahtinäpitud kalkuniliha, maitsestage soola ja pipraga ning tõstke ahjuvormi pastale. Tasandage hakklihakmass ja katke ülejäänud pastaga. Peale puistake riivsaia, piserdage sulavõiga või asetage riivsaiale võitükikesed. Küpsetage praeahjus 15–20 minutit. Juurde andke kodus tomatihoidist ja toorsalatit.

Kanakaste pastale

- 250 g broileririnda
- 2 sl õli
- 250 g kabatšokki või kõrvitsat
- 1 porruvars
- 1 punane paprika
- 2 sl tomatipüreed
- 1 dl vett
- 1 sl tšillikastet
- 2 tl paprikapulbrit
- 1 tl soola
- ½ tl aed-liivateed
- ½ tl basiilikut
- peenestatud koriandri või petersellilehti

Lõigake porru pikuti pooleks, peske hoolega ja tükeldage. Lõigake kõrvits või kabatšokk juustunoaga õhukesteks laastudeks. Paprikalt eemaldage seemned, lõigake ribadeks. Praadige pannil kuumas õlis liharibad, lisage porru, paprika ja kõrvits. Kuumutage segades umbes 5 minutit, siis lisage tomatipüree, tšillikaste, vesi, sool ja muud maitseained. Hautage nõrgas kuumuses veel 10

minutit. Valmis kastmele riputage peterselli. Lauale andke keedetud pastaga, kui soovite, puistake juurde ka riivitud juustu.

Lõhe-seenekaste

- 300 g lõhefileed
- ca 200 g marineeritud seeni
- 8–10 päikesekuivatatud tomatit
- 2 porgandit
- 1 sl õli
- tükike (ca 8 cm) porrut
- 1 dl vett
- ¼ tl purustatud musta pipart
- soola
- 100 g ürtitega maitsestatud toorjuustu

Lõigake lõhefilee ribadeks, kooritud porgandid tõmmake juustu- või juurviljakoorimisnoaga õhukesteks laastudeks. Korralikult veega uhitud porru peenestage. Tomatid tükeldage väiksemaks. Kuumutage pannil õlis kalaribad, lisage porru ja porgandilaastud, siis lisage vesi. Hautage tasasel tulel kaane all, kuni porgand on pehme. Lõpuks segage juurde väiksemaks tükeldatud seened, tomatid ning toorjuust. Kuumutage veel umbes 4 minutit, maitsestage soola ja pipraga, vajadusel lisage pisut kuumat vett. Andke lauale keedetud spagettidega.

Makaronid mozzarella ja piiniaseemnetega

- 1 baklažaan või 2 suurt paprikat
- 1 sl oliiviõli
- ½ sidruni mahl
- 1–2 sibulat

- 2–3 küüslauguküünt
- 400 g purustatud konservtomatit
- 300 g mozzarella't
- 50 g röstitud piiniaseemneid
- näputäist basiilikut
- soola
- 400 g makarone

Baklažaan, kooritud sibulad ja küüslauguküüned pange panniga praeahju. Sibulale ja küüslaugule piserdage pisut õli. Küpsetage, kuni baklažaanikoor veidi kortsu tõmbub. Siis kallake ta külma veega üle ja koorige. Kypsened sibul ja küüslauk hõõruge õliga kreemjaks massiks. Kooritud baklažaan viilutage ja kuumutage koos tomatitega umbes 10 minutit, lisage sibula-küüslaugusegu, maitsestage soolaga.

Tükeldage juust väiksemateks kuubikuteks. Segage kuum kaste keedetud makaronidega, lisage juustutükid ja röstitud seemned. Kaunistage basiilikulehtedega. Piiniaseemned võite asendada päevalilleseemnetega.

Kerge aedviljakaste spagettidele

- 2 porgandit
- 1 sibul
- 1 tükike porrut
- 1 pastinaak
- 1 sl oliiviõli
- 200–300 g külmutatud rohelist oakaunu
- 200 g kooritud tomateid
- 1 sl tomatipastat
- 1 purk (200 g) viilutatud šampinjone
- 1–2 peenestatud küüslauguküünt
- soola
- ½ tl punet
- ½ tl aed-liivateed
- jahvatatud musta pipart
- pisut peenestatud tšillit

Koorige sibul, porgand ja pastinaak, lõigake peenikesteks ribadeks, porru poolitage, peske korralikult ja peenestage. Kuumutage peenestatud juurvilju õlis aeg-ajalt segades. Tükeldage kooritud tomatid, valage pannile, lisage tomatipastat, šampinjoneid, oakaunad ja maitseained. Hautage tasasel tulel, kuni juurviljad on täiesti pehmed. Lauale andke keedetud spagettidega.

Makaronivorm kohupiimaga

- 250 makarone
- 200 g kohupiima
- 2 muna
- 2 sl suhkrut
- 2 sl riivsaia või kuivikujahu
- ½ tl soola
- 1 sl sulatatud võid

Keetke makaronid poolpehmeks. Segage kohupiim suhkruga ja munadega, maitsestage soolaga, vähehaaval lisage keedetud makarone. Ühtlaselt läbi segatud mass tõstke võiga määratud ahjuvormi, tasandage pealispind, puistake sellele riivsaia ning piserdage võiga. Küpsetage keskmise kuumusega praeahjus umbes 20 minutit. Serveerige jahtunult marjasselliga.



REPRO