

- 1 sl punet
- 1 tl soola
- ½ tl purustatud musta pipart
- 300 g spagette

Keetke spagetid, kurnake ning asetage piklikku ahjuvormi. Porgand ja seller peenestage jämeda riiviga. Kooritud ning peenestatud sibul ja küüslauk lisage sügaval pannil omas rasvas pruunistatavale hakklihale. Segage, kuni sibul muutub klaasjaks, siis lisage riivitud porgand ja seller ning kuumutage ikka segades veel paar minutit. Segage purustatud tomatitele juurde jahu, maitseained, tomatipüree ja suhkur, kallake hakklihale. Katke pann kaanega ja hautage kastet 10–15 minutit. Siis kallake kaste spagettidele ja hoidke praeahjus soojas kuni serveerimiseni.

Kohupiimavorm hakklihaga

- 150 g hakkliha
- 300 g kohupiima
- 1 ½–2 sl mannat
- 2 sl võid
- 1 muna
- 2 sl hapukoort
- soola
- 1–2 sl riivsaia

Segage kohupiim hapukoore, manna, munakollase ja kergelt praetud sõmerja hakklihaga. Maitsestage soolaga ning lisage vahustatud munavalge. Määrige ahjuvorm võiga, tõstke sellesse kohupiimasegu, puistake riivsaia üle ja pange peale võitükikesed. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 20 minutit.

Vormiroog paprikaga

- 400 g hakkliha
- 4 punast või kollast paprikat
- 3–4 tomatit
- 2–2 ½ kl keedetud riisi
- 2 küüslauguküünt
- ½–1 kl piima või vett
- soola
- riivitud muskaati
- 1 sl võid

Praadige peenestatud küüslaugu, muskaadi ja soolaga maitsestatud hakkliha kergelt läbi. Väherasvase liha praadimi-



sel lisage võid. Paprikad poolitage, eemaldage seemned ning lõigake ribadeks, tomatid lõigake ratasteks. Võiga määritud ahjuvormi tõstke vaheldumisi riis, hakkliha, paprika ja tomat. Peale valage vesi või piim ja küpsetage kaane all keskmises kuumuses umbes 45 minutit.

Hakkliha-heeringavorm

- 600–700 g kartuleid
- 200 g hakkliha
- 1 heeringas
- 3 sibulat
- jahvatatud musta pipart
- soola
- 2 sl õli
- 1 kl piima
- 2 muna
- 1 sl jahu
- 1 tl rasvainet

Kooritud kartulid lõigake viiludeks ja laduge rasvainega määritud ahjuvormi. Sibulad koorige, lõigake õhukesteks ratasteks, asetage kartulilõikudele. Puhastatud heeringas hakkige peeneks, laotage sibularatastele. Siis laduge uus kiht kartuli- ja sibulalõike, millele tõstke soola ja pipraga maitsestatud hakkliha. Katke see kartulilõikudega, peale piserdage õli ja küpsetage keskmises kuumuses, kuni kartul on peaaegu pehme. Siis segage jahu külma piima ja lahtiklopitud munaga, kallake vormi ning küpsetage. Toit on valmis, kui munasegu korralikult hüübinud. Juurde andke peedisalatit.

Kohev lillkapsavorm

- 400 g hakkliha
- ca 600 g lillkapsast
- 4 sl riivsaia
- 1 ½ dl vett
- 4 muna
- soola
- ½ tl jahvatatud valget pipart
- 2 sl võid või margariini
- 3 sl nisujahu
- 4 dl lillkapsa keeduvett
- ½ tl paprikapulbrit
- 2–3 dl riivitud juustu

Pange riivsaia veega 5 minutiks paisuma. Siis segage see hakklihaga, lisage 1 muna ning maitsestage pipra ja soolaga. Määrige ahjuvorm võiga ja täitke hakklihaga ning tasandage pealispind. Keetke väikesemateks õisikuteks lõigatud lillkapsast 4–5 minutit vähese soolaga maitsestatud vees. Tõstke lillkapsas nõrguma, aga keeduvesi jätke alles.

Katteks sulatage rasvaine keedunõu põhjal, segage jahtunud kapsakeeduvette jahu, valage keedunõusse ja kuumutage umbes 5 minutit. Segage riivjuust kolme munakollasega, maitsestage paprikapulbriga ja lisage kastmele. Kõige lõpuks segage juurde vahustatud munavalged. Laotage kapsaõisikud ahjuvormi hakklihale, peale valage kaste ning küpsetage 200° juures umbes 30 minutit.

Kalkunivorm seenekastmes

- Vormiroog
- 700 g kalkuni- või kanahakkliha
- 1 dl riivsaia



- 3 dl kohvikooort
- 2 muna
- 1 tl soola
- ½ tl sidrunipipart
- ½ tl jahvatatud valget pipart
- 2 tl paprikapulbrit
- 2 tl estragoni

Kaste

- 4 dl värskeid või leotatud soolaseeni
- 2 sl võid või margariini
- 2 sl nisujahu
- 3 dl piima
- 1 dl kohvikooort
- soola
- purustatud musta pipart

Pange riivsaia koore sisse paisuma. Segage see koos munadega hakkliha hulka, maitsestage ja segage ühtlaselt läbi. Määrige ahjuvorm võiga ja puistake üle riivsaia-paprikapulbri seguga.

Tõstke hakkliha vormi, siluge pealispind tasaseks. Küpsetage 200° juures umbes 45 minutit. Kuumutage valmis vormiroog sügavale vaagnale ja kallake peale seenekaste.

Kastme valmistamiseks sulatage rasvaine, kuumutage selles tükeldatud seened, lisage jahu ja koor. Keetke umbes 7 minutit ja maitsestage.

Kõrvitsavorm

- ca 500 g jämedalt riivitud kõrvitsat
- 400 g hakkliha
- 2 sibulat
- 4 sl tomatipüreed või -kastet
- 3 muna
- ½ dl piima
- 4 sl nisujahu
- 2 dl riivitud juustu
- 2 sl riivsaia
- soola
- jahvatatud valget pipart
- basiilikut

Praadige peenestatud sibulad koos hakklihaga, maitsestage ja segage juurde piimaga lahti klopitud munad, riivitud kõrvits, osa riivitud juustu ning jahu.

Pange segu ahjuvormi, peale puistake ülejäänud riivsaia segatud juust. Küpsetage 200° juures umbes 35 minutit.