

# Retsepte pidulikuks tähtpäevaks

**Pidulike sündmuste puhul soovitakse toiduks valmistada ikka midagi erilist.**

See eriline võib olla nii supp, praad, magustoit kui ka kook. Alati ei teaagi, mida tahaks. Ettekujutus millestki heast võib hoopis petlik olla. Mõtteis mängime paljude retsepidega, aga kui kööki läheme, valmistame ikka ammu harjumuspäraseks saanud sööki. Eriline on hea toit, mida harva saab.

## Hamburgipärane angerjasupp

- 2 l vett
- ca 1 kg värsket angerjat
- mõni suitsukont
- 1 ½–2 kl porgandilõike
- 2 kl värskeid poetisherneid
- 200 g kuivatatud musti ploome
- soola
- suhkrut
- äädikat

Pange suitsukondid (ribilihalt eemaldatud kondid) tasasele tulele keema ja ploomid vette ligunema. Keetke, kuni liha on kerge kondilt eemaldada. Võtke kondid leemest välja, väikesed lihatükid pange tagasi. Lisage leemele porgandid, natukese aja pärast herned. Keetke veel 10 minutit. Tükeldage leotatud ploomid ja angerjad, pange need supi sisse ning keetke kõik pehmeks. Maitsestage soola, suhkru ja äädikaga.

## Juustusupp

- 1 ½ l puljongit
- 2–2 ½ sl võid
- 2 sl jahu
- ½ kl kuiva valget lauaveini
- 150 g riivitud Hollandi juustu
- 100 g Hollandi juustu kuubikuid
- 3–4 munakollast
- ½ kl kohvikoori
- 1–2 küüslauguküünt
- riivitud muskaati
- hakitud maitserohelist

Kuumutage keedunõu põhjas või ja jahu, peale valage puljong, maitsestage. Lisage vein, ajage keema. Siis lisage riivitud juust, segage ja võtke keedunõu tulelt. Hõõruge munakollased kohvikooriga, lisage tulli-kuumale supile. Lõpetage keetmine. Juustukuubikud jagage taldrikutesse, peale tõstke kuum supp ja kaunistage peterselli- või koriandrilehtedega.

Munavalgeid kasutage suflee valmistamiseks.

## Safranikana

- 1 broiler (1–1 ½ kg)
- 1 tl jahvatatud ingverit
- ½ tl safranit
- sidrunimahla
- 1 sl kookoshelbeid
- sulatatud võid
- soola

Määrige broiler sidrunimahlaga, lõigake sisse mõned lõhed ning hõõruge ta seest ja väljast üle sidrunimahlaga niisutatud maitseainetega. Selliselt ettevalmistatud kana hoidke jahedas umbes 6 tundi. 1 tund enne grillimist võtke külmikust välja ja hoidke toasoojas. Grillimise ajal määrige kananhka aeg-ajalt võiga.

## Kanafilee paprika ja maisiga

- 3 kanarinnakut
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 2–3 tl peenestatud värsket basiilikut
- ½ tl riivitud muskaati
- oliiviõli
- 2 sl jahu
- 1/3 kl piima
- 200 g hapukoort
- sibulapealseid
- peterselliheiti
- 1 purk konserveeritud maisi
- 3 punast ahjus röstitud paprikat

Lõigake kanarinnakutelt fileed, hõõruge maitseainete segu ja õliga, pruunistage haudepoti põhjal õlis. Siis lisage pruu-

nistatud fileedele hakitud sibulapealseid ja väheke vett. Hautage kaane all umbes 30 minutit.

Röstitud paprikad lõigake ribadeks. Keetke pannil piima, koore ja jahu segu kastmeks, maitsestage, lisage vedelikust nõrutatud mais ja paprikaribad. Kuumutage kõik läbi. Serveerimisel tõstke kaste taldrikutele, peale pange hautatud fileetükid. Kaunistage peterselli-lehtedega. Juurde andke aurutatud spargelkapsast või muud aedvilja.

## Keedetud loomaliha Hiina moodi

- 500 g pehmet loomaliha
- 2 porgandit
- 1 petersellijuur
- 2 sibulat
- 2 küüslauguküünt
- soola
- 2 sl suhkrut
- 2 sl sojakastet
- 2 sl punast lauaveini
- 2 sl õli
- 1 tl jahvatatud köömneid
- 1 sl maisitärklist

Valage keedunõusse nii palju vett, et lihatükk oleks üleni kaetud. Pärast keematomist eemaldage vaht. Lisage petersellijuur, porgandid ja 1 sibul. Keetke liha pehmeks, jahutage pisut ja lõigake ribadeks. Järelejäänud sibul koorige, lõigake peeneks ning praadige õlis kuld-kollaseks. Valage sibulale vein, kurnatud keeduleem ja lisage maitseained. Hautage tasasel tulel vähemalt viis minutit, tõstke liharibad kastmesse. Kuumutage keemiseni. Kastme tihendamiseks segage tärklis väheses külma veega ja nõrista-

REPRO

