



ribadeks ja praadige pannil, lisage jahused kanakoivad ning pruunistage koos. Töstke koivad haudepotti. Praadige tükeldatud sibulad ja seemned pannil, lükake haudepotti kanakoibadele. Valage pannile kuumat vett, segage lusikaga ja valage praeleem haudepotti. Lisage öunamahl, loorberilehed ja tomatipüree. Maitsestage liivateega. Hautage kaane all umbes 40 minutit.

Lõigake öunad neljaks (eemaldage seemnekambrid) ja asetage need hautisele, juurde valage koor. Kuumutage toitu veel umbes 10 minutit. Serveerige keedetud riisi ja röstitud kartulitega.

Ahjus hautatud põldoad

- 500 g kuivatatud põldube
- 400–500 g kergelt soolast kondita searibi
- 3–4 sibulat
- 1–2 küüslauguküünt
- 2–3 porgandit
- 2–3 tl majoraani

Pange oad 8–12 tundi enne toiduvalmistamist rohke külma keedetud veega ligunema.

Tükeldage liha suuremateks kuubikuteks, pruunistage ahjuvormi põhjal. Lisage tükeldatud sibulad ja peeneks hakitud küüslauk. Porgandid lõigake paksudeks ratasteks ja pange peale. Sellele kallake leotusveest nõrutatud oad ja lisage vett nii palju, et need oleks peaaegu kaetud. Maitsestage majoraaniga. Hautage kaane all keskmise kuumusega ahjus umbes kaks tundi.

Praetud rohelised tomatid

- 4–5 rohelist tomatit
- 2 sl jahu
- soola
- purustatud musta pipart
- 2 sl võid
- peenestatud tilli või petersellilehti

Suured tugeva viljalihaga järelvalmima asetatud tomatid lõigake paksemateks viiludeks. Segage jahu soola ja pipraga. Sulatage kuumal pannil või, kastke tomativiilud mõlemalt poolt jahusse ja praadige kummaltki poolt umbes 3 minutit. Puistake peale peenestatud maitserohelist, katke pann kaanega ning hautage veel tasasel tulel umbes 3 minutit. Praetud tomatid sobivad hästi oahautisega.

Vormisai öunamoosi ja vahukoorega

Tainas

- ¾ kl piima
- 25 g pärimi
- 50 g võid
- 2 sl suhkrut
- ½ muna
- ¼–½ tl soola
- 1 ½–2 kl jahu
- 1 sl mannat

Täidis

- 200 ml vahukoort
- 1 ½ kl paksu öunamoosi

Kate

- 1 ½ sl marjasiirupit
- 2 sl purustatud pähkleid või mandlilaaste

Segage pärm leige piimaga, lisage jahu ja sool. Katke kauss rätikuga. Hõõruge toasoojas seisnud või suhkru ja ½ muna, segage kerkinud tainasse. Määri-ge saiaavorm võiga, puistake mannaga üle ja tõstke pehme tainas sisse, tasan- daga pealispind, määri-ge ülejäänud mu- naga. Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit.

Jahtunud sai lõigake pika noaga pool- leks. Vahustage koor, segage öunamoosi- ga ja katke üks saiapool paksult segu- ga, teine pool tõstke peale. Pintseldage pind siirupiga, peale puistake purusta- tud pähkleid.

Tagurpidi öunakook

- 1 kl jahu
- 1 klaas suhkrut
- 3 muna
- 1–2 öuna
- 1 tl kaneeli
- 1 tl võid
- 1 sl mannat



Määri-ge koogivorm võiga, puistake man- naga üle. Lõigake öunad õhemateks sek- toriteks, katke vorm öunalõikudega ja ra- putage kaneel peale. Vahustage munad ja suhkur, lisage jaoks segades jahu ning kallake õuntele. Küpsetage 180° juures umbes 25 minutit.

Jahtunud kook keerake alusele nii, et öunalõigud jäävad pealepoole.

Öunad öökuues

- 500 g lehttainast
- 12 väikest öuna
- külma võid
- suhkrut
- kaneeli
- 1 muna määrimiseks
- tuhksuhkrut kaunistamiseks

Eemaldage öunasüdamed, siis koorige. Rullige tainas õhukeseks ja lõigake 12 ruu- duks. Asetage ettevalmistatud öun ruudu keskele. Segage kaneel suhkrusse, täitke sellega öõnus, peale pange nootsa suu- rune tükike võid ning tõstke tainanurgad öuna peale keskele kokku. Näppige ser- vad tugevasti kinni, määri-ge munaga. Tai- nas öunu küpsetage 200° juures umbes 20 minutit. Jahtunud küpsetistele puista- ke tuhksuhkrut. Soovi korral segage tuhk- suhkrusse ka vanillsuhkrut.

Kõrvitsakeeks

- 1 ½ kl riivitud kõrvitsat
- 1 ½ kl jahu
- 1 kl suhkrut
- 3 muna
- 5 sl võid
- ½ sidruni koort
- ¼ tl ingverit
- ½ tl soola
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl võid vormi määrimiseks
- 2 sl riivsaia või mannat vormi puistamiseks

Segage maitseained ja küpsetuspulber jahusse, lisage see vahulehõõrutud võile. Segage hulka riivitud kõrvits. Kui kõrvits pole kuigi värvikas, võite tainasse segada ka kakaopulbrit. Vahustage munad suhk- ruga tugevaks vahuks, lisage ettevaatli- kult alt ülispoole tõstes tainasse. Valage tainas võitud ja riivsaiaiga ülepuistatud vormi. Küpsetage 175–180° juures um- bes tund aega.

Mooniküpsised

- 3 muna
- 1 kl jahu
- ½ kl õli
- 2 sl suhkrut
- ¼ tl soola
- 4 sl mooniseemneid
- ½ tl võid

Kloppige munad suhkruga kergelt vahu- le, lisage sool ja õli. Siis segage hulka jahu ja mooniseemned. Määri-ge saiaplaat võiga või katke küpsetuspaberiga. Võtke tainast teelusikaga väikesed pätsid, asetage hõre- dalt (vähemalt 5cm vahedega) plaadile ning küpsetage 180° juures umbes 15 minutit.