

Jõulukuuks sobivaid toite ja küpsetisi

REPRO

Advendisöögi valmistamise käigus võib juba teha ka küpsiseid jõuluajaks.

Mida ligemale aastalõpp jõuab, seda kiiremaks elutempo päev-päevalt muutub. Ettenägelik perenaine alustab jõuludeks ettevalmistamisega juba esimest advendiküünlalt süüdates. Näiteks vabal päeval ohtralt munakollaseid sisaldavat magustoitu tehes või kohvikõrvast küpsetades jääb suures koguses munavalget üle. See on aga suurepärane tooraine beseelaadsete küpsiste jaoks. Varakult, n-ö möödaminnes valminud munavalgeküpsiseid on mõnus niisama krõbistada või ootamatutele külalistele pakkuda. Samuti sobivad need tordi kaunistamiseks või lisandiks mitmesugustele magustoitudele.

Õlle-tillileemes hautatud lambaliha

- 1 kg kondita või 2 kg kondist liha
- 2 sibulat
- 3 küüslauguküünt
- 1 fenkol
- 2 porgandit
- kimp tilli
- 2 sl võid
- 1 sl õli
- 2 sl palsamiädikat
- 3 dl punast veini või tumedat õlut
- 6–7 dl vett
- 1 tl soola
- 1 tl purustatud musta pipart
- 2 tl kartulijahu või maisitärklis

Kondiga liha raiuge, kondita liha lõigake väiksemateks tükkideks. Raiumisest tekkinud kondipuru pühkige ära niisutatud majapidamispeberiga ja loputage jooksu veega ning tahendage. Kooritud sibulad lõigake paksemateks sektoriteks, küüslauguküüned peenestage. Porgandid koorige, lõigake ratasteks. Tükeldage fenkol ja hakkige till peeneks. Tilli võite ka kimbuna kasutada.

Kuumutage pannil õli ja või, pruunistage liha kõrgel kuumusel ning tõstke haudepotti. Kiiremini saate liha pruunistatud, kui teete seda jaoks liha pannile pannes. Seejärel pruunistage pannile jäänud rasvaines tükeldatud aedviljad ning lisage liha. Valage pannile palsamiädikas ja natuke kuuma vett, segage ja pannilabidaga liigutades eemaldage pruunistusjäädid, kallake kõik haudepotti. Lisage kuuma vett, nii et lihatükid oleksid peaaegu kaetud. Maitsestage toit soola, pipra ja õlle või veiniga.



Esiolgu hautage liha kaane all praeahjus, kus temperatuur mõõdukas, umbes kaks tundi. Siis vähendage kuumust ja hautage veel paar tundi. Vahepeal kontrollige küpsemiskäiku ja segage lusikaga. Kui liha on täiesti pehmeks haudunud ja liha kondist lahti löönud, on toit valmis. Eemaldage tillikimp ning serveerige keedetud kartulite ja muu keedetud või aurutatud aedviljaga.

Kondiga hautatud liha tõstke leemest välja, eemaldage kondid ja hoidke kaste valmistamiseks vajaliku aja jooksul soojas. Leem kurnake ja keetke kaaneta nõus tasasel tulel, kuni osa vedelikku on aurustunud.

Segage tärkliks vähese külma veega ja niristage leemesse seda pidevalt segades. Valmis kastmesse tõstke soojas hoidud lihatükid ja serveerige.

Lambaliha vardas

- 600 g pehmet kondita lambaliha

Marinaad

- 1 väike sibul
- 2 küüslauguküünt
- 1 sl peenestatud mündi
- 2 tl värsket rosmariini
- ½ dl õli
- ½ tl purustatud musta pipart
- ¼ tl jahvatatud võrtsi
- 2 sl veiniädikat
- 1 sl sojakastet

Lõigake liha kuubikuteks (3x3 cm), välja arvatud sisefilee. Viimast marineerige ja küpsetage tervena.

Peenestage kooritud sibul ja küüslauk, segage kausis ürtide ja õliga. Lisage pipar, võrts ja sojakaste, segage veel kord