

Mitut sorti pühadesööke

Rammusaid suutäisi, kergeid salateid, vahepalasid ning kooke.

Retsepte neile, kel on huvi köögis pikemalt askeldada, näiteks mitu tundi pudingu valmistamisele kulutada. Kes soovib aga kiirelt hakkama saada, sellele sobivad küpsetamata datlikook, õlles küpsetatud vorstid ja iga soolase toiduga klappiv maitsevõi, mida võib ka ainult soojale röstleivale määrada. Tujuküllast aastavahetust koduselt kaetud laua ääres!

Oakäkid

- 300 g leotatud põldube
- 200 g rasvast suitsuliha
- 1 sibul
- 1 sl õli
- 2–3 muna
- ½ kl riivsaia
- 1 tl jahvatatud ingverit
- soola
- rasvainet praadimiseks

Keetke oad pehmeks, nõrutage ja ajage koos suitsulihaga läbi hakkmasina. Sibul hakkige peeneks, hautage õlis klaasjaks, jahutage veidi ja segage oamassiga. Maitsestage ingveriga. Soola kasutage ettevaatlikult vastavalt sellele, kui soolane on suitsuliha. Lisage lahtiklopitud munad, segage ühtlaseks tainaks ja jätke üheks tunniks külmikusse seisma.

Vormige tainast väikesed ümmargused käkid, veeretage riivsaia ning praadige. Käkke võib ka aedubadest teha.

Õlles küpsetatud vorstid

- viinereid, sardelle või grillvorste
- õhukesi peekoniviile
- jahvatatud musta pipart
- 1 kl heledat õlut



Keerake vorsti ümber peekoniviil, peale riputage pisut jahvatatud pipart. Laduge vorstid pannile ja küpsetage kuumas ahjus umbes 10 minutit, siis valage peale õlu ja hoidke veel 5 minutit ahjus.

Röstitud peedilõigud

- 2 kollast peeti
- 2 punast peeti
- 2 viirulist peeti
- 2–3 küüslauguküünt
- 4–5 sl õli
- ½ tl soola
- ¼ tl jahvatatud valget pipart
- parmesani

Viilutage keskmise suurusega kooritud peedid umbes ½ cm paksuselt. Segage õli hulka purustatud küüslauk, sool, pipar. Et värvused ei seguneks, kastke esmalt õlisse kollased lõigud, siis heledaviirulised ja viimaks punased lõigud. Laduge need värvi järgi grupiti küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Küpsetage 225° juures 10–15 minutit. Valvake, et lõigud ei hakkaks kõrbema ega muutuks liiga pehmeks. Tõstke lõigud vaagnale. Peale kraapige juurvilja-koorimise noaga juustulaaste.

Punapeediga koos võite röstita ka muid juurvilju. Need on samuti maitvad.



Porgandi-porru toorsalat

- 2 peeneks riivitud porgandit
- ½ porrut
- ½ tl soola
- ½ kl hapukoore-majoneesisegu

Lisage mahlaise riivporgandile hästi õhukesed viilud pikuti poolitatud porrust. Segage korralikult läbi, maitsestage soolaga ning valage peale hapukooresegu. Enne serveerimist hoidke kaanetatud karbiga 5–6 tundi külmias.

Keedupeedisalat juustuga

- 500 g keedetud peeti
- 150 g riivitud parmesani
- 1 pressitud küüslauguküüs
- 1 tl ürdisoola
- ¼ tl jahvatatud valget pipart
- 150–200 g lahjat majoneesi
- kaunistuseks rohelist peterselli

Peedi riivimiseks kasutage keskmise jämedusega riivi, tahket juustu riivige hästi peene riiviga. Lisage majoneesile pressitud küüslaugumahl, ürdisoola ja valget pipart. Segage kõik ained korralikult läbi, tõstke karpi kaane alla ja hoidke enne serveerimist 2–3 tundi külmias.

Jõhvika-sellerisalat

- 4 sellerivart
- 2 õuna
- 1 väiksem porru
- ¾ kl jõhvikaid
- paar sellerilehte

Kirju maitsevõi

- 80–100 g toasooja võid
- ½ tšillipipart
- 1 küüslauguküüs
- 1–1 ½ sl hakitud petersellilehti
- 2 sl sidrunimahla

Hõõrge pehme või hulka hästi väikeseks tükkideks lõigatud tšilli, hakitud küüslauk ja segage peterselliga. Maitsestage sidrunimahlaga, tõstke küpsetuspaberile ja keerake rulli. Enne tarvitamist hoidke 6–8 tundi külmias.