

# Kergeid toite hakklihast

Enamasti tuntakse hakkliha, mis on segatud looma- ja sealihast. Vähem tarvitatakse hakklihatoitude tegemisel linde ja lammast.

Müügil olevast hakklihast saab vähese ajakuluga valmistada mitmekesist toitu, mitte ainult hakklihakastet ja kotlette.

## VÄRIKAS HAKKLIHAKASTE

300 g kodust hakkliha

1 sl õli

1 suur sibul

1 väike peet

1 sl jahu

100 g hapukoort

1 kl vett või puljongit

hakklihamaitsesaineid

soola

1 tl võid

1 sl piima

Hakkige sibul peeneks ja kuumutage pannil õlis. Kooritud peet riivige ning lisage sibulale enne, kui see klaasjaks muutub, segage pannilabidaga läbi, siis lisage hakkliha, sool ja maitseaine. Praadige tasasel tulel aegajalt segades, lisage jahu ning kuum puljong või vesi. Keetke umbes 10 minutit.

Kastme valmistamisel lisage või ja piimaga segatud hapukoort, sest siis ei lähe koor tükkki. Või aga tõstab enam esile toidu lõhna ning tugevdab maitset.

Andke lauale keedetud riisi, pasta või kartulipudruga.

## HAKKLIHAKASTE SEENTEGA

100 g peekonit (värsket või soolatud)

250 g seahakkliha

250 g kupatatud värskeid või soolatud

segaseeni

2 suurt sibulat

1–2 sl jahu

2–2½ kl vett

½ kl hapukoort

jahvatatud musta pipart

Lõigake peekon kuubikuteks ja pange kuumale pannile. Kui hakkab rasva eralduma, lisage peeneks hakitud sibulad, seejärel hakkliha. Kuumutage segades, jälgige, et sibul liigselt ei pruunistuks. Lisage kuivaks nõrutatud ja tükeldatud seened, segage pannil kõik läbi, siis pange juurde jahu, segage ning lõpuks valage peale kuum vesi. Kui kaste on valmis, maitsestage see hapukoore ja pipraga.

Kui jätta vesi lisamata, saate segu, mida võite kasutada kapsarullide, sibulate, kartulite, väikeste saia- või sepikukuklite täidiseks. Samuti sobib see pannkoogi või omleti vahel.

## HAKKLIHA PORGANDITEGA

200–250 g hakkliha

1 sibul

1–2 sl rasvainet

150–200 g porgandit

¾ kl vett

1 sl jahu

1–2 sl tomatipüreed

2–3 sl hapukoort

soola

jahvatatud musta pipart

Hakkige sibul peeneks, riivige porgand ja kuumutage kõik rasvaines hästi läbi, lisage hakkliha ning kuumutage taas. Siis puistake juurde jahu, segage, lisage tomatipasta ja maitseained ning kuumutage veel segades läbi. Valage toidule kuum vett, hautage, kuni porgand on pehme. Lõpuks lisage hapukoort.

Hautise juurde sobib anda keedetud kartuleid, kartuli- või tatraputru ning toorsalatit.

## VORMIROOG KANAHAKKLIHAGA

400 g kanahakkliha

2 sl õli

2 dl odrakruupe

2–2½ dl riivitud porgandit

6 dl vett

soola

jahvatatud musta pipart

majoraani

aed-liivateed

Praadige õlis haudepoti põhjas hakkliha, maitsestage soola ja pipraga, lisage (4–6 tundi leotatud) odrakruubid ning riivitud porgand, valage peale kuum vesi. Veidi enne toidu valmistamist puistake juurde majoraani ja aed-liivateed.

## KANAHAKKLIHA VÄRSKE KAPSAGA

500 g hakkliha

2 sibulat

2–3 küüslauguküünt

2 sl võid

½ kapsapead (ca 800 g)

soola

jahvatatud musta pipart

köömneid

Hautage tükeldatud sibulad võis klaasjaks, lisage peenestatud küüslauk ja kanaliha, kuumutage segades ning maitsestage. Kapsas hautage eraldi nõus vähese vee ja köömnetega pehme.

Mõnele ei meeldi köömned toidus, eriti kui need hambavahesse jäävad. Sel juhul jahvatage köömned pipraveskis jahuks – head maitset annab, aga hambasse kinni ei jää.

Kana võite asendada kalkuni peenestatud kintsulihaga. Lõpuks segage hautatud kapsa hulka liha. Lauale andke koos keedetud kartulitega.

## ÜHEPAJATOIT LAMBAHAKKLIHAGA

250 g lambahakkliha

500 g värsket kapsast

500 g kartuleid

½ l vett

1 sibul

1–2 küüslauguküünt

2 sl rasvainet

soola

köömneid

maitserohelist

Lõigake kapsas ja kartulid kuubikuteks, kuumutage haudepotis väheses rasvaines köögivilja läbi. Hakkliha ning peeneks lõigatud sibul praadige pannil, kuni sibul muutub klaasjaks. Maitsestage soola, pipra ja küüslauguga ning tõstke kapsa-kartulikuubikutele. Valage juurde kuum vesi, soovi korral lisage köömneid. Hautage toit kaane all valmis.

Enne lauale andmist puistake peale hakitud maitserohelist. Suvel ja sügisel võite hautamise lõpul lisada paar viilustatud tomatit.

REPRO

