

# Midagi keelele ja meelele

Saabuva idamaa uusaasta puhul tehke mingit argisest erinevat toitu. Valida võite vürtsika kõhule tulevargina mõjuva roa või mõne leebema küpsetise.

REPRO

## RIISIRÕNGAS

1 kl riisi  
2½ kl puljongit  
1 sl võid  
2 munakollast  
Pange riis keema. Kui see on peaaegu pehme, segage sisse või ja munakollane ning valage võiga määratud rõngakujulisse vormi. Küpsetage praeahjus kümme minutit, siis kummutage vaagnale.

## HAKKPALLID RIISIRÕNGAS

500 g kanahakkliha  
2 muna  
2 tl soola  
veidi jahvatatud musta pipart  
1 paprika või 2–3 kõva viljalihaga tomatit  
1 sibul või porru  
½ kl tükeldatud seeni  
tükike võid  
hakitud külmutatud või soolatud tilli  
½ keskmise suurusega õuna või mõned viinamarjad  
½–1 l kanapuljongit (võite teha kuubikust)

Segage hakklihasse lahtilöödud munad, maitsestage, lisage jahu ning kloppige tainas kohevaks. Tükeldage paprika või tomatid väikesteks kuubikuteks, lisage tilli, kergelt võis kuumutatud sibul/porru ja seened ning segage juurde õunakuubikud või tükeldatud viinamarjad.

Hakklihatainast veeretage kanamunasuurused pallid, nende keskele pange kuubistatud aedvilju, seeni või puuvilju, kas koos või liigiti eraldi. Täidise võite teha oma äranägemise järgi.

Keetke lihahalle puljongis. Lauale andmiseks paigutage need sooja riisirõngasse.



## ÕIGE VÜRTSIKAS BROILERIKASTE

350 g kanahakkliha  
4 sl õli  
½–1 tl kaneeli  
½ tl Cayenne'i pipart  
½ tl kibepipart  
1 sibul  
½ kollast paprikat  
½ punast paprikat  
2 küüslauguküünt  
½ maguspiprakauna  
3 värsket tomatit  
3 dl vett  
100 g tomatipüreed  
1 sl sojakastet

2 sl veiniädikast  
1 kuubik kanapuljongit  
2 sl suhkrut  
1 tl musta pipart  
Kuumutage pannil õli, lisage kaneel, Cayenne'i ja kibepipar. Kui soovite mahedamat maitset, vähendage pipra kogust. Segage maitseaineid, siis lisage hakkliha ning pruunistage aeg-ajalt segades.

Paprikatel eemaldage seemned, tehke need väikesteks kuubikuteks. Lisage viljad hakklihale, samuti purustatud küüslauk ja väga õhukesteks viiludeks lõigatud maguspipar. Kuumutage kõik segades hästi läbi, lisage peenestatud tomatid, vesi, tomatipüree, sojakaste, äädikas, kanapuljongi kuubik, suhkur ning must pipar. Keetke nõrgas kuumuses kaane all umbes 15 minutit.

Lauale andke keedetud riisiga.

## HAKKLIHAPALLID PAPAIASALATIGA

Tainas

500 g hakkliha  
2 keedetud kartulit  
1 muna  
1 sibul  
soola  
pipart  
2–3 sl kohvikoort  
2 sl riivsaia  
1 tl basiilikut  
1 tl aed-liivateed  
2–3 sl rasvainet

Täidis

100 g punast paprikat  
100 g fetajuustu  
Segage hakklihale pudruks pigistatud või riivitud kartulid, klaasjaks kuumutatud hakitud sibul, muna, maitseained, riivsaia.

