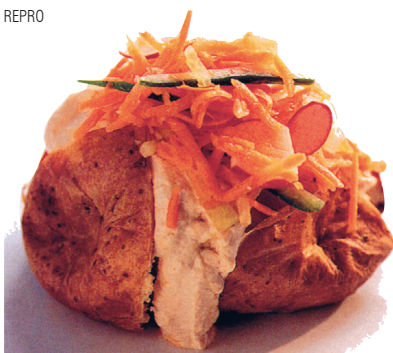


REPRO



2 sl grillkastet
1 sl hakitud peterselli
Lõigake viinerid väikesteks tükkideks ning kuumutage pannil koos ubade ja kastmega hästi läbi, tehke seda ligikaudu 5 minutit. Küpsed kartulid täitke kuuma seguga, peale puistake peterselli.

KARTULID TUUNIKALA JA ROHELISTE UBADEGA

125 g tükeldatud oakaunu
200 g tuunikalakonservi
150 g kirsstomateid
10 musta kivideta oliivi



2 sl oliiviõli
sidrunimahla
Keetke külmutatud või värskeid oakaunu soolaga maitsestatud vees 2 minutit, nõrutage, jahutage. Lõigake oad väiksemateks tükkideks, samuti tomatid ja oliivid ning segage vedelikust väljavõetud tuunikalaga. Täitke selle seguga küpsetatud kartulid. Peale piserdage sidrunimahlaga segatud oliiviõli.



MUNDRIS KARTULID SIBULAKASTMEGA

paar soolapeki viilu
1 suur sibul
½ kl vett
Lõigake pekk kuubikuteks, lisage vesi ja peeneks lõigatud sibul ning pange kuumakindlas kausis praeahju samaaegselt kartulitega. Kui mugulad on küpsed, on ka pekk ja sibul püdelaks seguks lagununud, millesse on hea kasta mundris kartulit. Juurde võite võtta värsket või hapukapsa salatit.

KADRIN LINNA

Fooliumis ahjukartulid

Piduliku sündmuse puhul eelistatakse kooritud ja ühekaupa fooliumisse pakitud kartuleid küpsetada. Sel puhul tuleks õhukest fooliumi võtta kahekordselt, et täidisest välja valguma kipuv vedelik ikka mugulasse imbuks.

JUUSTUKARTULID

Koorige suured toored kartulid ja lõigake pikuti pooleks. Asetage pooled paarikaupa kõrvuti, sest hiljem tuleb need jälle kokku sobitada. Lõikepinnale puistake aroomisoola, kartulimaitseainet, jahvatatud köömneid, majoraani, punet, aed-liivateed, basiilikut või aedpiparrohtu, samuti hakitud tilli (värsket või kuivatatud). Maitseained valige vastavalt oma eelistusele. Siis pange ühele kartulipoolele 1 paksem viil juustu ja vajutage teine pool peale. Fooliumisse pakkige ikka nii, et ühenduskoht oleks

ülal. Küpsetage ahjus plaadil, aega võtab vähemalt ¾ tundi.

TÄIDETUD KARTULID

Koorige ja poolitage kartulid, pooli hiljem enam kokku ei panda. Kartulit võite lõikepinnalt pisut süvendada, et kate paremini peal püsiks. Peale maitseainete kasutage täidiseks vürtsikilu, soolaräime, heeringat või mitmesuguseid peenestatud lihatooteid. Enne fooliumipakendi sulgemist lisage tükkide võid.

KIIRESTI VALMIVAD KARTULID

Keetke koorega kartulid poolpehmeks, kurnake ja jahutage veidi, et oleks hea koorida. Siis õonestage mugulad ettevaatlikult tühjaks, täitke meelepärase seguga ning küpsetage praeahjus. Selle retsepti puhul saate kartulid juba enne külaliste tulekut ette valmistada.

KADRIN LINNA

LUGEJA SOOVITAB

Üks hea kalasupp

See maitsev supp sobib igaks puhuks, ka pidupäeval, ning selle valmistamine ei võta kuigi palju aega. Räämist supp on samuti päris hea, kuid alati pole teda värskelt võtta. Pealegi on see kala hirmkalliks läinud, kui arvestada, et peaaegu pool läheb puhastades ära.

FORELLISUPP PASTAGA

1–1½ l kalapuljongit (kuubikuist)
2 porgandit
1 porru
2 dl pastat (teokarpe)
400 g forelli
1 dl hakitud tilli
2 sl sinepit
½–1 tl sidrunipipart
soola
1dl kohvikoor
Segage kuubikuist keeva veega puljong, lõigake puhastatud porgandid väikesteks tükkideks, lisage puljongile ning keetke umbes 10 minutit. Seejärel lisage õhukesteks rõngasteks lõigatud porru ja teokarbid. Keetke, kuni pasta on valmis. Kõige lõpuks lisage tükeldatud kala või külmutatud kalakuubikud. Maitsestage tilli, sinepi ja sidrunipipraga, vajadusel pange pisut soola juurde. Siis valage juurde koor ning kuumutage keemiseni.

RÄIMESUPP

½ kg räimi
1 l vett
4 kartulit
½ l piima
1–2 porgandit
1 sl võid
1 sl jahu
pipart
1 sibul
1–2 loorberilehte
soola
maitserohelist
1 sl hapukoort
Koorige-tükeldage kartulid, ribadeks lõigatud maitseköögiviljad hautage võis ning pange kõik veega keema. Kui kartulid pehmed, lisage puhastatud-pestud-tükeldatud räimefileed, piimaga segatud jahu ja maitseained, keetke 10 minutit. Enne lauale andmist lisage peenestatud maitseroheline.

LEINI Harjumaalt

