



kaetult kerkima. Kui taina maht on kasvanud poolteisekordseks, lisage eelkergitusele sool, suhkruga vahustatud muna ja üks munakollane (1 munavalge jätke määrimiseks) ning maitseained. Sõtkuge sisse ülejäänud jahu ja pehme või. Sõtkuge, kuni tainas tuleb kausi küljest lahti ning muutub siledaks ja läikivaks, siis laske tainal veel kord kerkida.

Seejärel veeretage väikesed kuklid. Asetage need plaadile ja laske hästi õhuliseks kerkida. Enne ahju panekut määrige kukleid munavalgega. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus 12–15 minutit. Kuumad kuklid lükake plaadilt lauale ja katke rätikuga, millele piserdage vett. See teeb koorukese õrnaks.

Jahtunud kuklitelt lõigake pealt tükike ära, pressige igaühele läbi torbiku pähe vahucoorest mütsike ning katke lõigatud tükiga.

Pärast sõeluge tuhksuhkur peale.

Kasulik on koor enne vahustamist läbi keeta, külmaks jahutada ja siis tuhksuhkruga vahtu lüüa. Nii saate tihedamad kooretupsukesed, mis püsivad paremini vormis ega muutu kohe varsti vesiseks.

PÕHJAMAIN PANNKOOK

1 muna
1 sl vett
2 sl rukkijahu
1 sl kartulijahu (pigem vähem kui rohem)

noaotsatäis küpsetuspulbrit rasvaine praadimiseks
Kloppige muna kergelt vahtu, lisage vesi ja küpsetuspulbriga segatud jahud. Kuumal pannil sulatage 1 tl rasvaine, kallake tainas pannile ja küpsetage mõlemalt poolt parajalt krõbedaks.

VÄIKESED PANNKOOGID

3 muna
1½ dl suhkrut
1 dl rukkijahu
½ dl kartulijahu
¼ tl küpsetuspulbrit
praadimiseks rasvaine
Vahustage munad suhkruga, lisage küpsetuspulbriga segatud jahud. Kuumutage pann, sulatage sellel rasvaine ja praadige väikesed koogid 2 supilusikatäiest tainast. Pannkoogipannil võtke ühe koogi jaoks 1 supilusikatäis. Hoidke pann keskmises kuumuses, et küpsemine kulgeks aeglaselt. Juurde pakkuge kohupiimaga segatud maitsestatama jogurtit ja külmutatud marju.

KADRIN LINNA

- Kui rõõsk koor kipub vahustamisel kokku minema, lisage sellesse ettevaatlikult mõni supilusikatäis vahustamata koort, siis muutub vahustatav koor jälle ühtlaseks.
- Kui lisate koorele pisut sidrunimahla, jääb see kloppides kõvem, ka soojal aastaajal.
- Vahukoort saate teha ka kohvikoorest, kui lisate enne kloppimist 2 dl koorele 1 sl sidrunimahla ja 1 sl tuhksuhkrut.
- Vahukoore asendajat saate teha konservpiimast, lisades sellele natuke želatiini. Pärast jahutamist saate sellest vahustades hea koogikaunistuse.

LUGEJA KIRJUTAB

Pikkpoiss porruga



Keedetud porrut kõlbab süüa pruunistatud või ja riivsaiaga nagu lillkapsastki. Samuti sobib ta suurepäraselt pikkpoisi täidiseks, olles eriti isuäratav soojalt. Niiviisi peidetuna saab harjutada seni võõristust äratavast toidust lugu pidama ka kõige uue vastu umbusaldust üles näitavaid sööjaid.

Tainas

400–500 g hakkliha

2–3 keedetud kartulit

soola

pipart

1 muna

veidi külma vett

1 sl hapukoort

Täidis

1–2 porrusibula valget varreosa

1 sl õli

1 sl võid

hispaania salatimaitseainet

Veidi soojad kartulid suruge kahvliga katki ja segage hakklihaga, lisage lahtiklopitud muna, veidi külma vett. Maitsestage soola ja pipraga ning kloppige ühtlaseks massiks.

Porru lõigake õhukesteks ratasteks, kuumutage pannil õlis ja jahutage maha.

Asetage hakklihmass märjale lihalauale, vajutage lamedaks ning tõstke porrurattad selle keskosale. Maitsestage salatimaitseainega ja pange väikesed võitükikesed peale. Vormige lihamass ettevaatlikult pätsiks, nii et porrutäidis jääks korralikult sisse.

MARJU Lääne-Virumaalt

Fazer



Elu maitseb hästi!

Fazeri isuäratavad röstsaiaid

