

# Kevadpühadeks

## Kellele meeldib nimetus lihavõtted, kellele munadepühad.

Traditsiooniline suure reede toit on siiski kala, mis mõnele pettumuseks, sest nime järgi töötavad pühad tulla priskete liharoogadega. Kui aga sööjaid laua ääres palju, võiksite liha asemel panna enam rõhku toidu juurde kuuluval rikkalikule kastmele. Värvitud munad ja külmad suupisted kuuluvad muidugi samuti ülestõusmispühade juurde.

### Kala panniroog

- 10 keedetud kartulit
- 400–500 g nahata kalafileeid
- 1 tl soola
- 1 dl tilli ja muud maitserohelist
- 4 sl majoneesi
- 4 sl mädarõigast
- ½ dl kohvikoor
- 2 dl riivjuustu

Lõigake külmutatud kalafilee väiksemateks tükkideks, välja arvatud ahvenafilee. Asetage need panni keskele, ümber puistake tükeldatud kartulid. Maitsestage kala ja kartulid soolaga, riputage peale maitserohelist. Segage majoneesi mädarõika ja koorega ning tõstke lusikaga kaladele. Soovi korral puistake kartulitele riivjuustu. Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit. Vahetevahel segage kartulitükke, kala ärge puutuge.

### Latikas õllekastmes

- 1 kg latikat
- ½ l õlut
- 1 sibul
- 1 loorberileht
- soola
- musta pipart
- 100 g võid

- 1 sl jahu
- sidrunimahla
- 2 sl tomatipüree
- 1 dl rööska koort

Tükeldage latikafilee parajateks paladeks ja määrige neid sidrunimahla-tomatipüree seguga, maitsestage jahvatatud pipra ja soolaga ning jätke paariks tunniks külma seisma. Peenestage sibul, lisage õlu ja loorber ning laske keema tõusta. Siis asetage sellesse kalapalad, keetke tasasel tulel umbes 12–15 minutit. Valmis kala tõstke vaagnale. Kuumutage jahu pannil võis, valage juurde keeduleem, lisage koor, maitsestage, valage kalavaagnale. Juurde andke keedetud kartuleid.

### Omlett munavalgest I

- 2–3 sl kaerahelbeid
- 3 munavalget
- 1 sl võid
- soola

Praadige kaerahelbed võis kollaseks ja valage üle kergelt vahustatud munavalgega.

### Omlett munavalgest II

- 1–2 lõiku sinki või vorsti
- 3–4 munavalget
- ½ paprikakauna või värsket tomatit
- 1 viil tahket saia
- 1 sl võid
- ürdisoola

Praadige kuubikuteks lõigatud sai ja tükeldatud singilõigud võis kergelt läbi ning valage üle vahustatud munavalgega, millesse lisatud väikesed tomati- või paprikatükid.

### Vahustatud omlett

- 3 muna
- aroomisoola
- jahvatatud pipart
- 2–3 sl vett
- 1 lõik vähesoolast ribi
- hakitud rohelist sibulat

Lõigake liha kuubikuteks, praadige läbi. Vahustage munavalged, segage hulka veega lahtiklopitud munakollased ja valage liha-kuubikutele. Küpsetage praeahjus. Soolaga olge ettevaatlik, seda võite lisada ka valmis omletile, sest ülesoolamine rikub toidu. Lauale andke hakitud maitseroheliseaga.

### Karjala pajapraad

- ½ kg sealiha (abatükk, kaelakarbonaad)
- ½ kg lambaliha
- ½–¾ kg pehmet loomaliha
- 1–2 sibulat
- 10 tera vürtsi
- 2–3 loorberilehte
- soola
- vett

Lõigake suured lihatükid väikesteks paladeks (3–4 cm). Koorige sibulad ja lõigake ratasteks. Laduge liha vaheldumisi sibularastega suuremasse haudepotti, rasvasemad tükid kõige peale. Valage peale nii palju keeva vett, et lihatükid kaetud. Lisage maitseained ja küpsetage kaane all ahjus keskmises kuumuses 4–5 tundi. Lauale andke keedetud kartulite või riisiga.

### Vasikalihahautis

- 1 kg vasikalihha
- 1 l vett
- 1 sl soola
- 3–4 tera vürtsi
- 1 sibul
- 2–3 porgandit

### Kaste

- 2 sl võid
- 2–3 sl nisujahu
- ½ l keeduleent
- 1 tl suhkrut
- ½ sidruni mahl
- 1 munakollane
- 1 dl koort

Koorige sibul ja porgandid, pange liha ja maitseainetega keema. Jälgige, et liha ei keeks liiga pehmeks. Valmis liha tõstke keeduleemest välja ning tükeldage.

Kastme valmistamisel kuumutage jahu võis helekollaseks, lisage kuum leem ja keetke 5–10 minutit. Siis segage munarebu vähese hulga leemega, lisage kastmele. Pärast muna lisamist ärge enam keetke, vaid kuumutage keemiseni. Enne lauale andmist maitsestage soolaga ning lisage pisut võid. Valage kaste lihailõikudele.

### Kanafrikassee

- 1 kana (mitte broiler)
- 10 tera vürtsi
- 1 sibul
- 2 porgandit
- 1 loorberileht
- soola
- vett

### Kaste

- 2 sl nisujahu
- 1–2 sl võid

REPRO

