

# Suupärane suviõun

**Selleks et õunad puu alla vedelema ei jääks, kasutage neid koos maaubinatega igapäevatooidus.**

Esimesed, veel täielikult valmimata õunapabulad meelitavad lapsi ligi, ent peagi variseb suviõunu rohkem, kui kõige aplangi suu neid vastu võtta jõuab. Moosi, mahla, kompoti ja magusate küpsetiste valmistamine pole ainuke võimalus ajutisest puuviljauputusest ülesaamiseks. Pikantse lisandina sobib õun mitmel kujul igasuguse roa juurde ega muutu seejuures tüütavaks.

## Keedetud kartulid õuntega

- 800 g kartuleid
- 400 g õunu
- vett
- 100 g pekist liha
- 1 sibul
- 1 sl õunamahla või äädikat
- hakitud rohelist peterselli
- soola

Koorige kartulid ja tükeldage, õunad lõigake koos koorega sektoriteks. Pange kartulid vähesse veega keema, lisage ka pisut soola. Kui kartul on poolpehme, lisage õunatükid. Liha lõigake väikesteks kuubikuteks, samuti sibul, praadige need korralikult läbi. Kui kartulid-õunad pehmed, aga vesi pole täielikult aurunud, valage see ära. Ent seda võite kasutada ka kastme valmistamiseks. Harilikult toodud roale kastet ei tehta, vaid tõstetakse praetud peki-sibulatükid peale ning puistatakse peterselliga üle. Soovi korral võite juurde piserdada õunamahla või äädikat.

## Praetud õunad kartulitega

- 800 g kartuleid
- vett
- soola
- 150 g pekki või peekonit
- 300 g õunu
- hakitud punet, aed-liivateed või majaraani

Koorige kartulid ja keetke soolaga maitsestatud väheses vees pehmeks. Kurnatud kartulitele puistake hakitud maitserohelist. Juurde andke rasvas praetud liha-õunakuubikuid.

## Praetud õunad

- ilusaid terveid õunu
- rasvainet
- soola
- suhkrut
- mädarõigast
- sinepit
- pipart

Eemaldage õunasüdamed ja lõigake puuviljad ühtlase paksusega ratasteks. Praadige need kuumas rasvas mõlemalt poolt kuld kollaseks. Pannilt võetud viiludele lisage teile meelepärased maitseained. Vürtsised õunaviilud on hea lisand igasugustele praetud lihatoitudele.

## Õuna-kartulihautis

- 500 g kartuleid
- 500 g õunu
- 1 sl rasvainet
- 1 dl puljongit
- soola
- jahvatatud musta pipart
- sojakastet
- hakitud maitserohelist
- 2 suurt sibulat
- 2 sl võid või õli

Koorige ja tükeldage kartulid, segage need keedunõu põhjas rasvainega, lisage puljong ning hautage kaane all. Kui kartulid on poolpehmed, lisage tükeldatud õunad ning maitsestage soola ja pipraga. Vajadusel lisage veidi vedelikku ja hautage kõik pehmeks. Lõigake kooritud sibulad ratasteks, praadige need õlis või võis kuldpruuniks ning tõstke kartulitele.

## Kartuli-õunavorm

- 600 g kartuleid
- 1 dl piima
- 2 muna
- 2 sl jahu
- 300 g õunu
- suhkrut
- 200 g kohupiima
- riivitud sidrunikoort
- soola
- 2 sl hapukoort
- praetud ribitükikesi

Riivige toored kooritud kartulid, segage piima, lahtiklopitud munade ja õunatükkidega, maitsestage soolaga. Kohupiim hõõruge suhkruga, jahu ja riivitud sidrunikoorega ühtlaselt läbi

ning segage kartulimassi hulka. Tõstke tainas võiga määratud vormi, peale määrige hapukoort ja puistake praetud ribitükikesi. Küpsetage praehjus 200° juures 30–45 minutit.

## Kartuli-õunakotletid

- 600 g keedetud kartuleid
- 500 g õunu
- 1½ dl jahu
- 2 muna
- soola
- jahvatatud musta pipart
- hakitud maitserohelist
- praadimiseks rasvainet

Veel jahtumata keedetud kartulid tampige pudruks, õunad riivige. Segage hulka jahu, lahtiklopitud munad, sool-pipar ja maitseroheline. Vormige kotletid ning praadige helepruuniks.

## Oakaunad õuntega

- 400 g rasvast liha
- 4 dl vett
- soola
- 4 tera pipart
- 500 g aedoakaunu
- 1 sl hakitud piparrohtu, iisopit või aed-liivateed
- 500 g väikesi õunu
- petersellilehti või mungalille (kressi)

Pange liha külma veega keema, keetke umbes ¾ tundi. Siis tõstke liha välja ja maitsestage leem. Pange sellesse puhastatud ning poolitatud oakaunad, keetke 20 minutit. Lõpuks lisage terved puhtad õunad, millel õieots ära lõigatud ja vart veidi lühendatud. Keetke, kuni mõlemad on pehmed (umbes 10 minutit), peale puistake maitserohelist. Lauale andke keedetud kartulite, viiludeks lõigatud liha ja kurgisalatiga

## Õuntega hautatud sibulad

- 500 g õunu
- 300 g sibulaid
- 2 sl rasvainet
- soola
- suhkrut
- 1 dl valget veini
- hakitud sibulapealeid

Lõigake sibulad ratasteks ja praadige rasvaines kuld kollaseks, lisage õhukesteks viiludeks lõigatud õunad, maitseained ning vein. Kuumutage keemiseni ja hoidke nõrgas kuu-

## LUGEJA KIRJUTAB

### Kuninglik mannaaht

Mannaahatu on enamasti tehtud sõstra-, õuna- või jõhvikamahlast. Seekord mustikate keetmise ajal hakkasid lapselapsed minult mannaakreemi nuiama ja mul ei jäänud muud üle, kui nõutud roog valmis teha. Tulemus oli üllatavalt maitsev ning ma soovin seda magustoitu kõigile tutvustada.



REPRO

### Mustika-vaarika mannaaht

- 4 dl mustikaid
- 1 dl vaarikaid
- 1 l vett
- noaotsatäis soola
- 1½ dl mett
- 1½ dl mannat

Hõõruge marjad püreeks, lisage vesi, mesi ja sool. Kuumutage vedelik keemiseni, sõrstage sisse manna ja laske sellel tasasel tulel pisut paisuda. Veidi jahtunud puder lööge vahtu ning kuninglik magustoitu ongi valmis.

**IRENE Võrumaalt**