

muses veel kuni 10 minutit. Lauale andke koos roheline sibulaga. Hautis on meeldiv lisand lihatoitudele.

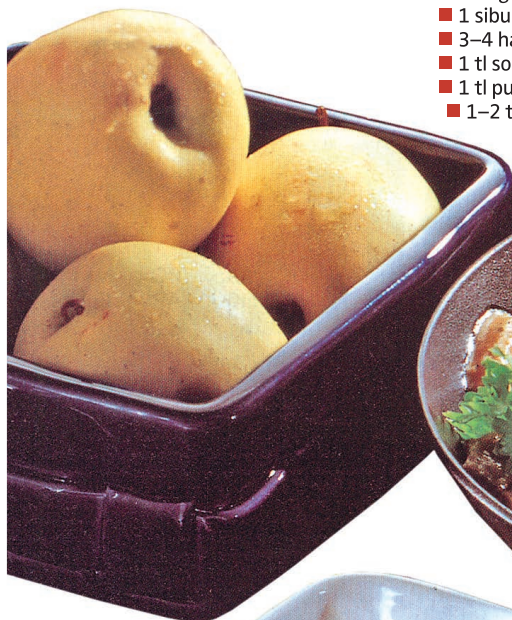
Broilerirind õuntega

- 4–6 broileri rinnatükki
- 1 sl õli
- 2–3 hapukamat suviõuna
- 2–3 sibulat
- 1 kanapuljongi kuubik
- 2 dl vett
- 2 dl õunasiidrit
- 1 sl kartulijahu
- soola
- musta jahvatatud pipart
- hakitud rohelist peterselli

Pruunistage liha väheses õlis pannil, siis tõstke madalasse haudepotti, maitsestage soola-pipraga. Puhastage õunad ja koorige sibulad, õunad lõigake kuubikuteks, sibulad ratasteks. Puistake need lihale. Peale valage kartulijahust, veest, puljongikuubikust ja siidrist segatud vedelik. Küpsetage ahjus 200° juures umbes 45 minutit.

Hautatud kala õuntega

- 800 g kalafileed (ka külmutatud)
- 400 g õunu



- 1 sibul
- 1 dl vett
- soola
- 1 sl veiniäädikat
- 1 loorberileht
- 4 tera valget pipart
- 4 tera musta pipart
- 2 sl võid või rasva
- 2 sl pohlakeedist
- rohelist salatilehti

Koorige sibul, lõigake õhukesteks viiludeks ja keetke maitseainetega läbi. Pange tükeldatud kalafilee leemesse, lisage 1 sl võid ning hautage kaane all tasasel tulel umbes 20 minutit. Poolitage õunad ja eemaldage südamik, seejärel kuumutage neid madalas keedunõus 1 sl võis. Kaane all pehmenevad need umbes 7 minutiga. Valvake, et üle küpsedes puuviljad ei laguneks. Küpsetamisel riputage õuntele pisut soola. Serveerimiseks tõstke kalafileed vaagnale, kõrvale seadke salatilehed, millele asetage õunapooled. Südamikulohk kaunistage pohlamoosiga. Kõrvale sobib nii keedetud kartul kui ka riis.

Pikkpoiss õuntega

- 1 dl mineraalvett
- 1 dl kohvikoor
- 4 röstsaia viilu
- 700 g kodust hakkliha
- 1 sibul
- 3–4 hapukamat õuna
- 1 tl soola
- 1 tl purustatud musta pipart
- 1–2 tl aed-liivateed
- pisut rasvainet

Lõigake saiaviiludelt kooruke ära, segage kohvikoor mineraalveega ja pange sai sellesse liigunema. Hakkige sibul peeneks ning kuumutage pannil klaasjaks. Lõigake puhastatud õunad väikesteks kuubikuteks, segage sibul, õun ja hakkliha leotatud saiaga, maitsestage. Voolige tainast pikergune päts, küpsetage umbes 175° kuumuses 50–60 minutit. Serveerige soojalt liilkapsa, porgandite ja kartulitega. Süüa võib ka külmalt.

Lambalihahautis õuntega

- 600 g lamba kintsuliha
- 1 sl rasvainet
- soola
- musta purustatud pipart
- 1 sibul
- 3–4 õuna
- 1 dl õunamahla
- 1 küüslauguküüs
- 1–2 tl estragoni
- 2 dl kohvikoor
- sojakastet

Lõigake kõõlustest ja kelmest puhastatud liha viiludeks, vasardage ja pruunistage pannil väheses rasvaines, seejärel maitsestage soola ja pipraga ning tõstke ahjupotti. Kuumutage pannil, millele pruunistate liha, peenestatud sibul, lisage see lihale, samuti sektoriteks lõigatud õunad ja mahl. Purustage küüslauk, puistake see koos estragoniga toidule ning valage juurde kohvikoor. Hautage tasasel tulel kaane all, kuni liha on pehme. Enne lauale andmist maitsestage väheses sojakastmega.

KADRIN LINNA

REPRO

