



seentele. Pärast lühiajalist kerkida laskmist küpsetage keskmises kuumuses 25 minutit.

ühtlase kihina tainale. Lõigake juustuviilud väikesteks kolmnurkadeks ja torgake väikeste vahe-odega hakklihasse.

### Paprikakate

- 2 punast paprikat
- 2 sibulat
- 2 sl õli
- soola
- pipart
- basiilikut või punet
- 2–3 tomatit
- 300 g kabatšokki
- 2–3 küüslauguküünt
- riivitud juustu

Eemaldage paprikatelt seemned ja lõigake viljad kitsasteks ribadeks, sibulad ja küüslauguküüned hakkige hästi peeneks. Kuumutage sibulaid rasvaines, kuni need muutuvad klaasjaks, siis lisage paprikaribad ja küüslauk ning hautage, kuni paprika on pehme. Lükake jahtunud segu ühtlase kihina tainale, maitsustage basiiliku või punega. Peale riivige jämedalt kabatšokki, sellele asetage tomativiilud. Lõpuks riputage soola ja pipart ning puistake üle riivitud juustuga.

### Hakklihakate

- 400 g veisehakkliha
- 1 muna
- 2 sl tomatipüreed
- 2 sl riivsaia
- soola
- pipart
- basiilikut
- 1 sl hakitud petersellilehti
- 1 sl hakitud murulauku või rohelist sibulat
- 150 g viilustatud juustu

Segage hakkliha tomatipüree, hapukoore, muna, riivsaia ja peenestatud maitserohelise-ga, lisage soola ning jahvatatud pipart. Laotage hakklihasegu

### Pohlakook

- 300 g jahu
- 200 g margariini
- 150 g suhkrut
- ¾ kl piima
- 1½ tl küpsetuspulbrit
- 4 kl pohli
- 3 sl suhkrut

Vahustage margariin suhkruga, lisage vahustades ükshaaval munad ning seejärel küpsetuspulbriga segatud jahu vaheldumisi piimaga. Tõstke tainas võiga määratud plaadile või lahtikäivasse koogivormi, ajage ühtlaselt laiali. Peale puistake suhkruga segatud marjad. Küpsetage mõõdukalt kuumas ahjus 20–25 minutit. Pohlaid võite asendada ka mustikatega.

### Õunakook pannkoogijahust

- 2 kl tavalist pannkoogijahu
- ¾–1 kl vett
- 150 g margariini
- 2 tl küpsetuspulbrit
- ¾ kl suhkrut
- 1–1½ l õunalõike
- jahvatatud kaneeli
- 1 sl mannat

Sulatage margariin ning laske sel veidi jahtuda, siis lisage vesi ja küpsetuspulbriga segatud pannkoogijahu. Kloppige tainas ühtlaselt läbi. Tõstke see võiga määratud ja mannaga ülepuistatud plaadile ning ajage lusikaga laiali. Peale laduge või puistake õunalõigud, riputage üle suhkruga ja kaneeliga. Küpsetage mõõdukas kuumuses 35–40 minutit.

### HÜVA NÕU

- Brokolit ehk spargelkapsast ärge hautage rasvas, see teeb muidu õrna aedvilja vintskeks.
- Lillkapsast keetes jätke õisikutele külge ka mõni roheline leht, siis säilivad lõhnaained paremini ning toit saab isuäratavam.
- Lillkapsas jääb ilus valge ja omandab pikantse maitse, kui keetmisel lisada paar kooritud sidruniviilu.
- Lillkapsast keetke mineraalvees, siis jäävad õisikud eriti õrnad ja maitsvad.
- Lillkapsas säilib keetmisel ilusa valge värvuse, kui lisate 2 liitri vee kohta ½ klaasi piima või puistate keema hakkamisel sisse lusikatäie suhkrut.
- Kõogivilja keetmiseks võtke võimalikult vähe vett või kasutage aurupotti.
- Rohelised herned jäävad keetmisel sama värvi, kui lisate vette väheke suhkrut.
- Toiduvalmistamisel tükeldage kõogivilju võimalikult vähe.
- Kui puhastatud kõogivilja ei ole võimalik kohe keeta, pange see märja rätiku alla, ärge jätke vette ligunema.
- Kõige soodsam kartuli ja kõogivilja keetmise temperatuur on 75–100°.



### Tähtsamate kõogiviljade kuumtöötlemise aeg minutites

Kõogivili	Aeg 100° juures	Madalamal t°-l	Kokku
Aedoakaunad	15	15	30
Hiina kapsas	15	15	30
Kähar peakapsas	10	10	20
Lehtkapsas	30	10	40
Lillkapsas	10	10	20
Nuikapsas	15	15	30
Punane peakapsas	10	10	20
Rooskapsas	10	10	20
Valge peakapsas	10	10	20
Kartul	10	15	25
Lehtpeet	5	5	10
Mustjuur	10	10	20
Pastinaak	5	5	10
Porgand	10	10	20
Porrulauk	10	5	15
Seller	5	5	10
Spargel	5	5	10
Spinat	5	5	10
Söögipeet	30	20	50
Kaalikas	keemiseni	10	10
Kõrvits	keemiseni	10	10

**TARGU TALITA**

**KADRIN LINNA**