

Pikkade pühade roogi

REPRO

Jõulud on pühad, mis kanduvad ühest perest teise.

On mõeldamatu süüa igal pool, pealegi neli päeva järjest seapraadi ja hapukapsast, verivorsti ja sülti, nagu jõululaupäeval kombeks. Selleks mõned menüüd muutvad soovitud.

Singilõigud tainas

- 4 paksu (ca 1 cm) singilõiku
- ¼ sidruni mahl
- 1 tl sinepit
- 1 sl õli
- 2–2½ dl õlut
- 2 muna
- 5 sl jahu
- soola
- rasvaint praadimiseks

Valmistage sidrunimahlast, sinepist, piprast ja õlist kaste. Kloppige munad õllesse, lisage pisut soola, sõeluge hulka jahu. Kastke singilõik kastmesse ja veeretage jahus, siis kastke tainasse ning praadige rohkes rasvaines. Enne serveerimist nõrutage rasvast, kaunistage sidruniga.

Pikkpoiss mustade ploomidega

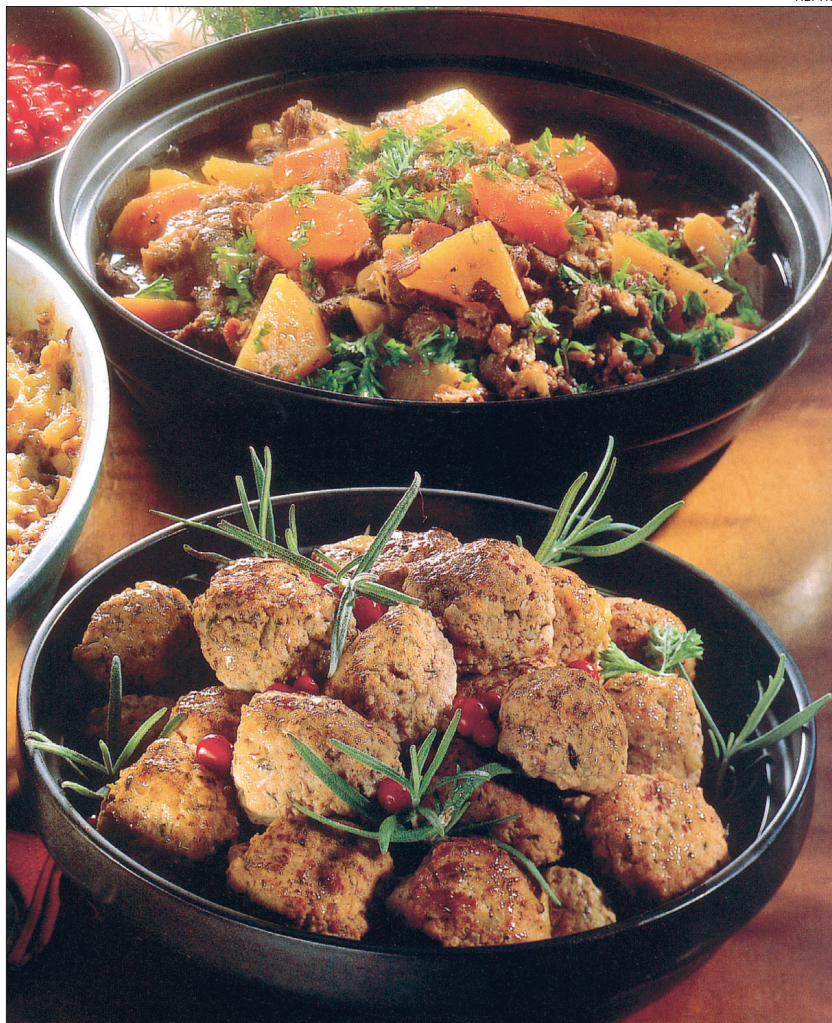
- 400 g hakkliha (veis + siga)
- ½ kl riivsaia
- 1 kl piima
- 1½ tl soola
- jahvatatud valget pipart
- 12 kuivatatud ploomi
- ¼ kl hakitud petersellilehti

Segage riivsaia piimaga, liha maitsestage soola ja pipraga. Natukese aja pärast valage piimas paisunud riivsaia liha hulka ning segage hästi läbi. Tainas peab jääma pehme (voolav). Leotatud mustad kivideta ploomid hakkige peeneks ja segage koos peterselliga tainasse. Siis vormige sellest pikergune päts ja tõstke rasvaga määritud madalasse ahjupotti. Küpsetage ahjus 175° juures 50–60 minutit. Valminud hakklihapäts lõigake viiludeks, serveerige kartulite, kapsa ja kõrvitsasalatiga.

Loomakeel rosinakastmes

- 1 suur värske keel
- 1 porgand
- 1 petersellijuur
- 1 sibul
- soola
- 100 g seemneteta rosinaid
- 2 sl jahu
- 2 sl võid
- 1½ kl keeduleent
- 1–2 sl sidrunimahla

Pange pestud keel keedunõusse, valage peale rohkelt keeva vett, lisage tükeldatud maitsejuurviljad ja sool. Keetke tasasel tulel 2–3 tundi. Tõstke valmiskeedetud keel leemest välja, jahutage pisut külmas vees ning



eemaldage kohe nahk. Kuumutage pannil või ja jahu, kurnake keeduleem ning valage juurde. Laske keema tõusta, siis lisage pestud rosinad ja keetke veel 5–10 minutit. Enne lauale andmist maitsestage soolaga, lisage sidrunimahl ning tükike võid.

Asetage lahtilõigatud keeleviilud vaagnale, lisage kartulipuder ja kapsad. Siis valage üle kastmega.

Ka seakeeltest valmistatud roog maitseb hästi, valmides rutem. Keeta võite neid 1–2 tundi.

Hautatud küülik

- 1 kõõlustest ja kelmetest puhastatud küülik
- 100–150 g peekonit
- soola
- 2–3 porgandit
- 1 väiksem kaalikas
- 2–3 lõiku sellerit
- 1 sibul
- 3–4 tera vürtsi
- jahvatatud musta pipart
- 2 loorberilehte
- 1 l lihaleent (kuubikutest)
- 1 dl nisujahu

- 1 dl hapukoort
- 1–2 sl piima

Lõigake küülik parajateks portsjoniteks, maitsestage soola ja pipraga ning keerake peekoniviilud ümber. Pruunistage pannil ja tõstke ahjupotti, lisage puhastatud tükeldatud porgandid, kaalikas, sibul, selleriviilud. Valage peale leem ning hoolitsege, et see kõike potis olevat kataks, vajadusel lisage vett. Hautage kaane all umbes 2 tundi. Pooletähtselt pealt lisage vürts ja loorber.

Tõstke küps liha ja juurviljad leemest välja eraldi nõusse, leem kurnake. Lisage kuumale leemele külma veega segatud jahu, laske 5–10 minutit keeda, seejärel pange sisse piimaga segatud hapukoort.

Pallid põdralihast

- 500 g hakkliha (põdra- või veiselihast)
- 2 dl koort
- 1 dl kihisevat mineraalvett
- 1 dl riivsaia
- 1 sibul
- 1 tl soola
- 1 muna
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- ½ tl purustatud kadakamarju