

## LUGEJA KIRJUTAB

## Küpsetuspulbri asemel alkohol

Mina küpsetan nii biskviiti kui ka keeksi ja kasutan seejuures kergituseks kanget alkoholi – 2–4 sl rummi, brändit, viina või piiritust. Tavaliselt, kui teen taina 6 munast, lisan 2 sl alkoholi. Õpisin seda ammu vanatädilt, kes oli üle küla tordimeister. Soodat kasutan peamiselt hapupiimaga karaskitainasse.

Ja veel, kui hakkate rullbiskviiti tegema, lisage munakollastele näpuotsaga soola ning laske nii kümme minutit seista. See teeb rebu veel ilusamaks kollaseks ja biskviit jääb värvikam. Ka hoiab sool ära või vähendab küpse biskviidi murenemist kokkurullimisel.

## Köömnekeeks

- 200 g margariini
- ¾ kl suhkrut
- 4 muna
- 1 kl nisujahu
- 3 sl kartulijahu
- 1 sl köömneid
- 2 sl kanget alkoholi
- ½ tl võid vormi määrimiseks
- 1 sl mannat

Vahustage margariin suhkruga, lisage ükshaaval munad ja vahustage edasi, kuni vaht on ühtlane ja sile. Siis lisage brändi või viini, köömned ja kartulijahuga segatud jahu. Määrige keeksvorm võiga, puistake mannaga üle ja kallake tainas vormi. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 45 minutit. Kui kardate, et keeks pealt kõrbema tikub, katke vorm kohe alguses küpsetuspaberiga. Paber võtke ära 20 minutit varem kui keeks valmis on ja selle ahjust välja võtate.

## Hapupiimakarask

- ½ l hapupiima
- 2 muna
- 2 tl soola
- 2 tl suhkrut
- 4 sl rasvainet
- 2 tl köömneid
- 3 kl odrajahu
- 1 ½ kl nisujahu
- 1 tl söögisoodat

Hõõruge munad soola ja suhkruga, lisage hapupiim, õli või sulatatud rasvaine ja köömned. Segage omavahel jahud ja sooda ning pange tainasse. Valage tainas õli või rasvaga määratud pannile ja küpsetage parajalt kuumas ahjus.

ELNA

Läänemaalt

# Kana mitmele maitsele



**Tehke kanast roog, mida te varem pole teinud, siis ei kuule te pahast hüüdu "Ah täna jälle kana!".**

Kana võib kasutada toidu valmistamiseks tervelt, poolitatult või veelgi väiksemaks tükeldatult. Tervel linnul lõigake esmalt tiivad, siis koivad, seejärel keskelt piki rinnaluud pooleks, nii et saab kaks selja-rinnatükki, mida võib veel kaheks või kolmeks väiksemaks tükiks teha.

## Veinis hautatud kana

- 1 broiler, ca 1,2–1,5 kg
- 1 tl jahvatatud valget pipart
- 1 ½ tl soola
- ½ kl õli
- ¾ kl jahu
- 10–12 väiksemat sibulat
- 1–2 küüslauguküünt
- 3 dl kuiva valget veini
- 3–4 sl petersellilehti

Lõigake kana sööjate arvu järgi parajateks tükeldamiseks. Segage jahu pipra ja soolaga, veeretage kanatükke jahus ning pruunistage kuumas õlis. Töstke kanatükid ülestikku, tehse ruumi sibulatele.

Samas paksupõhjalises potis pruunistage väikesed kooritud sibulad, lisage hakitud küüslauk, 2 sl petersellilehti ja pool veinist. Hautage kaane all, kuni liha pehme (umbes 20 min). Võite lisada ka pisut vett.

Küpsenud lihatükid tõstke haudepotist välja, siis lisage hautamisleemele ülejäänud

vein ja petersell. Maitse viimistlemiseks sobib teine pool veinist asendada vermutiga. See annab kastmele erilisel pikantse lõhna ja mõjub lihastükide maitset, kui asetate kanalaha enne serveerimist kastmesse. Lisandiks sobivad keedetud riis ja konserveeritud või värsked aedviljad.

## Kievi kotletid

- 2 broilerkana
- 200 g võid
- tilli
- peterselli
- ½ sidruni mahl
- 100 g riivsaia
- 2 sl jahu
- 1 muna
- 2 sl vett
- soola
- praadimiseks 200–250 g võid

Kotlettide valmistamisest üle jäänud kanalaha kasutage puljongi, supi või vormiroogade tegemiseks.

Lõigake kana lahti nii, et tiivad jääksid lõikamisel nahaga fileede (valge rinnaliha) külge. Fileetükid pange lõikelauale, nahk allapoole, ja eraldage pealmine väike filee. Suur filee lõigake tiivaluu küljest lahti, jättes külge ainult kuni 5 cm pikkuse tüki tiiva toruluust. Edasi lõigake filee ära nahalt, puhastage kelmest ja kõõlustest. Vasardage mõlemad fileed (väike ja suur) 2–3 mm pakuseks ning jätke lõikelauale eraldi.

