

# Pidu lõkke ääres

**Jaanilaupäeva õhtul on tavaks tule ümber istuda ning head-paremat maitsta.**

Selleks et väljas süüa teha, ei pea tingimata pidupäev olema. Sumedal õhtul võite suvekodus või matkal olles niisama vabas õhus lihtsat toitu nautida.

## Lõkkel küpsetatud räimed

- 1 kg räimi
- 2 tl soola
- tilli

Puhastage kalad, eemaldage ka selgroud. Kinnitage kalad peenikeste naeltega õhukestele lepa- või kadakalauadadele või paksematele, just kala küpsetamiseks tehtud laastudele. Küpsetage kala lõkkepaistel. Enne söömist puistake soojale kalale veidike soola ja hakitud tilli.

## Küpsetatud räimed fooliumis

- 1 kg räimi
- 1 värske paprika
- 2 sl õli
- tilli
- soola

Fileeritud räimi hõõrüge seestpoolt vähese soolaga ja puistake ka hakitud tilli. Murdke fileed kokku ja laduge kahekordse fooliumi tükile. Valmistage nii palju pakikesi kui on sööjaid. Ühe paki räimedele lisage paar kitsast paprikaviilu, tilgutage peale õli ja suruge fooliumiservad tihedalt kinni. Küpsetage sütel kuni 30 minutit. Eraldi pakikeses võite küpsetada värsket kartulit.

## Täidetud kartulid fooliumis

Õõnestage külmad keedetud kartulid paadikujuliseks. Lõigake lõunasöögist järele jäänud supi- või praeliha väikesteks kuubikuteks. Selle asemel võite täidiseks võtta ka singi- ja juustukuubikuid. Lisage veidi hapukoort ja täitke kartulid. Täidist võite maitsestada kas sibula, pipra või mõne vürtsika kastmega.

Mässige kartulid kahekaupa fooliumisse ja küpsetage kalaresti vahel või sütele asetatud kuumal kivil. Pakid võite varem valmis panna ja hoida küpsetamiseni külmikus.

## Juustuleivad fooliumis

Lõigake tavaline lausai neljaks. Tehke igasse tükki noaga lõhed, millesse asetage võid, küüslauku, juustu, vorsti- või singiribasid. Mässige saiatükid ühekaupa õliga määritud alumiiniumfooliumisse. Küpsetage lõkkesse kuumadel kividel.

## Grillisuupiste

Määrige saiaviilud sinepiga, asetage peale õhuke juustuviil, tükk puhastatud suitsuheeringat ja tomatilõik. Küpsetage paarisrestil süte või kuumal kivi peal.



REPRO

tihked tomatid, maitsestage pipra ja soolaga ning lööge igasse üks toores muna ja katke juustuviiluga. Väikeste tomatite puhul tarvitage täiteks vutimune.

Kui juust on sulanud, on ka muna hüübinud ja roog ongi valmis. Kui arvate, et kivi pole küllalt tuline, katke küpsetatav toit fooliumiga ka pealtpoolt.

## Lõkkeõhtu Ungari moodi

- Ungari pekki
- viilutatud saia või poolitatud kukleid
- paprikat

Asetage paksud saiaviilud või poolikud kuklid lõkkelüldele piiravatele kividele, lõigake paksud (kuni 1 cm) pekitükid, lükake vardasse või puuorgi otsa ja niipea kui tükk hakkab kuumuses säriseva, tõstke see saia kohale, et tilkuv rasv kinni püüda. Õlle või lauaveini kõrvale võtke sooja rasvaga immutatud saia ja hammustage paprikat peale.

## Lõkkel küpsetatud sibulad

Koorige ühtlase suurusega ümmargused sibulad, lõigake ristipidi pooleks ja tasandage nii kannal- kui ka tipuosast, et nad püsti püleksid. Kastke suuremad lõikepinnad sidrunipiprasse, tilgutage peale veidi õli ja asetage fooliumiga kaetud kivile küpsema. Kui sibul on poolpehme, katke see õhukese juustu- või vorstiviiluga.

## Kuumal kivi toit

Katke lõkkelülde süte vahel asuv kivi fooliumiga, millele asetage lihaleiva või keeduvorsti paksud viilud. Õõnestage kõvavõitu

## Vardas küpsetatud kana

Valige väiksem broiler, hõõrüge seest soola ja pipraga, samuti poolitatud küüslauguküünega. Küüslauku ei pruugi iga kord tarvitada, kui see sööjatele ei meeldi. Tingimata on vaja lisada aga kuni paarisajagrammine tükk kõvemat sorti juustu. Ajage kana vardasse ja röstige sütel, aeg-ajalt määrige küpsevata kana õliga. Jälgige hoollega, et see ühtlaselt küpseks ega läheks pealt kõrbema.

KADRIN LINNA

## HÜVA NÕU

### Varu talveks rabarberit

- Kui soovite teha maasika-rabarberi segahoidiseid, peaksite kiirustama rabarbri tallele panekuga, sest maasikaid ei valmi suurel hulgal nii vara, et neid sobiks koos keeta.
- Valige välja puitumata varred, peske, koorige ning lõigake 1–2 cm pikkusteks tükkideks. Suruge tükid tihedalt kilekottidesse ja sulgege hermeetiliselt. Asetage jahutatud pakid sügavkülma. Neid saate lisada maasika, vaarika või muude marjade hoidistamisel. Rabarbri kompotivedelikuga võib asendada äädikat salatikastmes, lisades õli ja maitserohelist.
- Parima sügavkülmutatud rabarbri iseseisvana kasutamiseks saate ikka esimestest kevadistest varrest.
- Teine viis külmutamiseks – suhkruga segatud rabarbritükid pakkige karpidesse ja külmutage. Tükid võite ka lihtsalt suhkrulahusega üle valada ja siis külmutada.