

ja küpsetised

Kartuli-nõgesekotletid

- ca 500 g nooremaid kõrvenõgeseid
- 6 keedetud kartulit
- 3 muna
- soola
- pipart
- kartulimaitseainet
- riivsaia
- rasvainet

Valage värskest korjatud nõgesed keeva vee-ga üle ja jätke nõrguma. Seejärel puhastage jahtunud nõgesed, noppige lehed vartelt ja hakkige hästi peeneks.

Koorega keedetud kartulid koorige nii kuumalt kui näpud kannatavad ja tampige pudruks, lisage nõgesed, lahtiklopitud munad ning segage ühtlaselt läbi, siis lisage maitseained ning segage veel kord. Vormige tainast kotletid, kastke riivsaia ning küpsetage pannil helepruuniks.

Kastmeks sobib külm koorega segatud maitseroheline ja rediseviilud.

Krabikoogid

- 300 g keedetud kartuleid
- 400–450 g krabiliha või krevette
- 1 sl hakitud peterselli
- ½ tl purustatud küüslauku
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1 munakollane
- ½ sidruni mahl
- 4 sl jahu või riivsaia
- rasvainet (õli, võid)

Koorige soojad kartulid ja vajutage katki, lisage krabiliha, hakitud petersell, küüslauk, sool ning segage käega korralikult läbi. Teises kausis segage munakollane sidrunimah-laga. Vormige tainast väikesed koogid.

Kui kasutate paneerimiseks vaid jahu, pange jahusse kastetud kotletid kohe kuumale rasvainele määritud pannile ja küpsetage mõlemalt poolt kuni 4 minutit. Kui kasutate riivsaia, kastke kotletid enne praadimist munasegusse. Lauale andke hõrgud koogid soojalt koos lehtsalati ja sidrunimajoneeskastmega.

Kartulisepik

- 500 g keedetud kartuleid
- 500 g odrajahu
- 300 g nisujahu
- 50 g rasvainet
- ½ l piima
- 30 g pärimi
- 1 tl suhkrut
- 1 ½ tl soola

Hõõruge pärm suhkruga vedelaks, lisage leige piim, sool, rasvaine, jahu ja katkisurutud kartulid, segage ning sõtkuge tainaks. Laske tainal rätiku all soojas kohas kerkida, siis vormige pätsid ja laske plaadi peal kerkida.

Enne ahjupanekut määrige pealt piima või hapukoorega. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 30 minutit.

Valmis sepikuid pintseldage pärast ahjust võtmist leige veega ja laske rätiku all jahtuda.

Kartulivahvlid

- 150 g keedetud kartuleid
- 150 g nisujahu
- 2 muna
- 3 sl vedelat margariini või sulatatud võid
- 1 sl suhkrut
- 1 kl piima
- 20 g pärimi
- soola
- ½ sidruni koor
- küpsetamiseks õli

Hõõruge pärm suhkruga vedelaks, lisage leige piim, lahtiklopitud munad, rasvaine, riivitud sidrunikoor ja segage vähehaaval sõelutud jahuga. Külmad kartulid riivige ja segage tainasse. Pärast tunniajalist kerkimist segage kloppides juurde õli ja küpsetage õhukesed vahvlid.

Kartulisai

- 500 g keedetud kartuleid
- 850 g jahu
- ½ l piima
- 100 g margariini
- 50 g pärimi
- soola
- 2 tl suhkrut
- riivitud sidrunikoort
- ½ tl jahvatatud kardemoni

Leigele piimale lisage suhkruga hõõrutud pärm, näpuotsatäis soola ja pool jahust. Kloppige hästi läbi ja jätke kerkima. Kartulid riivige peeneks ja segage koos ülejäänud jahuga eelkergitatud tainasse, samuti vedel margariin (sulatatud margariin peab olema jahtunud).

Sõtkuge hästi, et tainas oleks ühtlane ja läikiv ning lööks kausi ja käte küljest lahti. Jätke veel umbes tunniks kerkima, siis voolige saiad, ja laske neil veel määritud plaadil kerkida. Enne ahju panemist määrige munaga.

Kartulimuretainas

- 200 g keedetud kartuleid
- 200 g jahu
- 150 g võid või margariini
- 1 muna
- 2 sl külma vett
- ½ tl soola
- suhkrut

Vahustage toasoe margariin (võid ja margariini võib kasutada ka pooleks searasvaga), lisage veega lahti kloplitud muna, sool ja suhkur. Viimast siis, kui soovite magusat muretainast kookide või tordi jaoks. Vahustatud margariinile lisage vaheldumisi jahu ja riivitud kartulit, segage hästi ja suruge tainapalliks.

Pehmet tainast on kerge suruda ümmargusse koogivormi. Plaadile rullimiseks sobib külmas seisnud tainas.

Muretainast rabarbrikoogi küpsetamisel puistake osa tainapuru suhkruga ja kaneeliga maitsestatud rabarbrilõikudele, siis ei imbu kogu eralduv mahl koogipõhja.



Kui uue saagi eel on keldris vanu kartuleid, ei pea neid veel ära viskama – kaval perenaine teab, et neist saab teha kotlette, salatit, muretainast ja isegi vahvlid.

LUGEJA KIRJUTAB

Valejänes värskest kapsast ja hakklihast

Värske kapsas ja hakkliha hautisena on mõnus varasuvine söök, kuid samast materjalist võite teha hoopis teistmoodi toidu, mis kõlbab soojalt kartulite kõrvale, aga ka külmal viiludena võileivakatteks.

- 600 g värsket peakapsast
- 400 g segahakkliha
- ½ kl piima või vett
- 2 sibulat
- 50 g kuivanud saia
- 1 muna või 1 sl jahu
- soola
- 1 ½ sl rasva

Pange saiaviilud piimaga ligunema, riivige kapsas ja sibul peeneks, lisage hakkliha, piim ning selles olnud pehme saiapudi ja muna. Maitsestage soolaga ja segage ühtlaseks tainaks.

Madalas haudepotis või pannil sulatage rasvaine, vaalige tainast piker-gune päts ning küpsetage ahjus, kuni liha küps. Soovi korral täiendage tainast teile sobivate maitseainetega, aga ka nendeta maitseb hästi.

Kui asendate muna ühe supilusika-täie jahuga, määrige valejänes majo-neesiga üle.

LIIA KALLASMAA

KADRIN LINNA