



Keetke seakeel vähe-  
se soolaga maitsestatud vees  
pehmeks. Laske sel keeduleemes  
jahtuda. Leigel keel eemaldage  
nahk ja lõigake väikesteks kuubi-  
kuteks, samuti lõigake kuubi-  
kuteks porgand, kartul ja kurgid.  
Segage hernerid, oakaunad, kurgi-  
gid, porgand, kartul ja keel ma-  
joneesiga, maitsestage soolaga.  
Pange salat 30 minutiks külmi-  
kusse. Külmikust võetud salati-  
ga täitke muretainast korvike-  
sed. Kaunistage väikeste seente,  
marjade ja maitserohelisega.

See salat on väga maitsev  
ka niisama leivaga süües. Sel ju-

hul võite seemed (väike-  
sed marineeritud võitatikud) ja  
mustad sõstrad salatisse sega-  
da. Just need osised annavad sal-  
atile õige maitse.

### Kartulilõigud kiluga

- ilusa puhta koorega suure-  
maid kartuleid
- õli
- hakitud peterselli või tilli
- aroomisoola
- puhastatud võrtsikilu
- kokteilitomateid (kirss-  
tomateid)

Lõigake hästi pestud värsked  
kartulid umbes ½–1 cm pak-

susteks viiludeks, kui-  
vatage majapidamispaperiga,  
asetage plaadile, piserdage või  
pintseldage kartuliviilud õli-  
ga, maitsestage aroomisoolaga  
ja küpsetage ahjus, kuni para-  
jalt küpsed. Küpsetatud kartu-  
lile võite tikuga kinnitada rulli  
keeratud kilufilee, pooliku kirss-  
tomati ja kaunistada hakitud  
maitserohelisega.

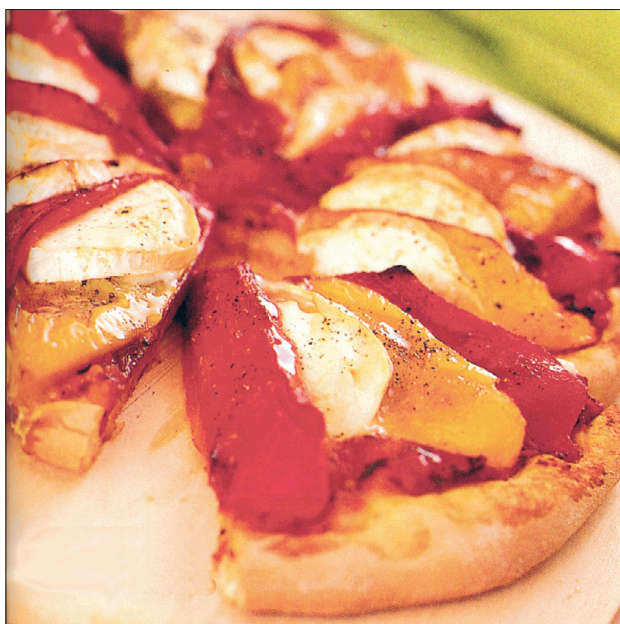
### Täidetud peedid

- väikseid keedetud peete
- mahesoolast heeringafilee
- õuna
- hapukurki
- keedetud muna
- sinepit või mädarõigast
- hakitud murulauku
- majoneesi ja hapukooresegu

Valige välja ühtlase kuju ja suu-  
rusega väiksemad peedid, keet-  
ke pehmeks ja koorige. Seejärel  
lõigake peedid pooleks, tasan-  
dage alumist ja ülemist poolt, et  
nad vaagnal püsiksid, ning õõ-  
nestage paksuseinalisteks kau-  
sikesteks. Hakkige väljaõõnes-  
tatud sisu, heeringas, kurk, õun  
ja muna peeneks, segage majo-  
neesi, hapukoore ja sinepiga hästi  
läbi. Ärge kastmega heldeks  
muutuge, siis tuleb täidis vedel  
ja te peate seda pudruks vajuta-  
tud kartuli või riivsaia tihenda-  
ma hakkama. Jätke natukeseks  
ajaks külmikusse seisma. Seejä-  
rel täitke peedipooled ja kaunis-  
tage hakitud murulauguga.

### Juustuampuskad tomatiga

- 1 pakk lehttainast (400–  
500 g)
- 2 sl basiilikuga maitsesta-  
tud õli



- 1 muna
- 200 g viilutatud kõva kitse-  
juustu
- umbes 300 g väikesevillalisi  
kokteilitomateid
- pisut värskaid aed-liivatee  
varsi

Pange väikesed koduaiast no-  
pitud tomatikobarad koos var-  
tega väiksemasse keedunõu-  
se, piserdage peale õli ja röstige  
keskmises kuumuses kuni 20  
minutit. Rullige tainas lahti, lõi-  
gake neljakandilisteks tükki-  
deks ja määrige need lahti klo-  
pitud munaga. Katke tainatükid  
2–3 juustuviiluga, kaunistage  
kord õlisse kastetud aed-liivatee  
varretükikestega ja küpse-  
tage keskmise kuumusega ah-  
jus umbes 15 minutit. Kui juust  
on sulanud ja pealt kuld kollase  
koorikuga kaetud, võtke küpse-  
tised ahjust ning kaunistage rös-  
titud tomatitega.

### Magusad kolmnurgad

- 1 pakk lehttainast
- 1 muna
- 200 g kohupiima
- 1 dl vahukoort
- marjakeedist
- purustatud pähkleid

Lõigake pakist võetud rullima-  
ta külm tainas kolmnurkadeks,  
tõstke küpsetusplaadile, määri-  
ge lahtiklopitud munaga ning puis-  
take peale pähkli puru. Küpsetage  
225° juures umbes 15 minutit.  
Kolmnurgad küpsevad kõrgeks  
ja kohevaks ning neid saate täi-  
ta. Lõigake keskele pilu, ärge teh-  
ke neid üleni kaheks tükkiks, ning  
täitke vahukoorest, kohupiimast  
ja keedisest klopitud seguga.

### Ploomirull

- 400–500 g hästi valminud  
ploome
- 2–3 sl 3-minuti kiirkaera-  
helbeid
- 3 sl purustatud röstitud  
pähkleid või mandleid
- 1 tl kaneeli
- 1 sl värsket mett
- 1–2 sl riivsaia

Peske ploomid ja kuivatage kor-  
ralikult, eemaldage kivid ja ker-  
gesti eralduv koor ning hakkige  
viljalaha hästi peeneks. Tavali-  
selt eralduvad kooretükid ei lase  
end peenestada. Segage kaera-  
helbed ploomitükikestega, lisa-  
ge kaneel, mesi ja purustatud  
pähkliid ning asetage vähemalt  
tunniks ajaks külmikusse. Siis  
puistake küpsetuspaberile riiv-  
sai ja vormige külmikust võetud  
segust rull. Hoidke tarvitamiseni  
külmas. Viiludeks lõigatud plo-  
mirulli serveerige jäätisega.