

Aastapäeva kodused ampsukad

**Õhtuseks koosviibi-
miseks külalistega ei
pea laud olema toidu
all lookas.**

Mõni pala soolast, mõni magusat kulub kohvi või tee kõrvale ikka ära. Küllap on külalisedki omalt poolt midagi head kaasa võtnud. Selleks mõned soovitusel. Salatikorvikesi või täidetud peete on hea kodus pakku- da, seene- ja õunapirukat jälle hea karbis kanda.

Seenepirukas ja õhuke õunakook

Tainas

- 250 g võid või margariini
- 250 g paksu kartulipüree
- 250 g nisujahu
- ¾ tl soola
- muna

Hõõruge toasoe rasvaine kergelt vahule, lisage kartulipüree, jahu ja sool ning segage ühtlaselt läbi. Jagage tainas kolmeks osaks, iga neist suruge küpsetuspaberil um- bes ½ cm paksuseks kettaks. Tor- gake tainakettale kahvliga augu- kesed ja määrige lahtiklopitud

munaga. Küpsetage 180° juures umbes 20 minutit, kuni pirukapõ- hi on ilus kullakarva. Kettad võite päev varem valmis küpsetada.

Kahest küpsetatud tainaket- tast valmistage täidisega seene- pirukas, kolmas katke õunapüree ja aurutatud või sidruniga mait- sestatud kerges siirupis keede- tud õunalõikudega magusaks kohvikõrvaseks.

Seenetäidis

- 2 sl võid
- 10cm tüki ke porrut
- 400–500 g värsked või ku- patatud segaseeni
- 3 sl nisujahu
- ½ kl kohvikoor
- 1–2 sl hapukoort
- soola
- jahvatatud valget pipart

Sulatage või ning kuumutage selles peeneks hakitud porru, seened ja jahu. Natukese aja pä- rast kallake juurde koor, kuumu- tage tasasel tule ja segage kuni vedelik aurub. Siis lisage hapu- koor. Tõstke üks küpsetatud veel soe pirukapõhi serveerimisalu- sele ning katke seenehautise- ga. Teine tainaketas asetage täi- disele ja kaunistage pealt mõne väikese seenekübaraga.

Porrulaugu võite asenda- da sibulaga, kuid kukeseentega koos on ta asendamatu.

Õunakate

- ½–¾ kl magusat õunapüree
- 1–3 puhastatud ja sektori- teks lõigatud õuna
- ¾ kl vett
- 1 sl suhkrut
- 1 sl sidrunimahla

Puhastage õunad südamikust ja lõigake sektoriteks või lõigake õun neljaks, eemaldage seemne- kamber ja tükeldage lõikudeks.

Segage sidrunimahl veega, lisage suhkur ning puistake õu- nalõigud sisse. Kuumutage, kuid jälgige, et õunatükid ei hakkaks lagunema. Poolpehmetel kee- misvedelikust võetud lõikudel laske enne täielikult jahtuda, al- les seejärel kaunistage kook.

Muretainast korvikeseid salatiga

Tainas

- 200 g nisujahu
- 2–3 keskmist keedetud kar- tulit
- 150 g rasvainet (75 g marga- riini, 75 g searasva)
- 2 sl külma vett
- ½ tl soola
- 1 muna

Sõeluge jahu lauale kuhja, teh- ke keskele süvend, valage sin- na vesi ja riputage sool. Rasvai- netükikesed ja riivitud kartulid

pange jahule. Hakkige pika noa- ga kõik segamini, seejärel su- ruge kätega kiiresti ühtlaseks tainaks ning veeretage palliks. Pange tainas vähemalt 30 mi- nutiks külmikusse.

Kui soovite küpsetada korvike- si, aga teil pole väikesi vorme, siis tehke nii: jahuga ülepuistatud laual rullige tainas umbes ½ cm paksu- selt laiali, tehke klaasiga ümmargu- sed kettad, keskele torgake kahv- liga augukesed, ääred määrige lahti klopitud munaga, millele ase- tage ülejäänud tainast voolitud 1 ½–2 cm jäme rullkant.

Küpsetage, kuni värvus muu- tub kergelt pruunikaks. Jahtu- nud korvid täitke salatiga.

Salat

- 100 g keedetud keelt
- 1 väiksem õun
- ½ kl keedetud rohelist her- neid
- ½ kl keedetud ja tükeldatud aedoakaunu
- 1 väiksem keedetud porgand
- 1 keedetud kartul
- 1 hapu- või marineeritud kurk
- 1 väike peenrakurk
- 1–2 sl väikseid marineeri- tud seeni
- 2 sl musti sõstraid
- ¾ kl majoneesi
- soola
- hakitud maitserohelist

REPRO

