



na ja hoidke tasasel tulel veel 5–10 minutit. Mõni minut enne toidu valmimist lõigake hulka kooritud banaani viilud. Andke lauale koos keedetud riisi ja hiina kapsa salatiga.

Vormiroog forellist

- 400 g forellifileed
- 6–8 kartulit
- 2 porgandit
- 1 sibul
- tükike ingverijuurt
- tükike porrut
- 2 sl õli
- 5 dl kalapuljongit
- 1 tl aed-liivateed
- 1 tl soola
- ½ tl jahvatatud valget pipart
- 100 g kooritud krevette
- 2 sl hakitud tilli

Puhastage ning peenestage sibul ja ingverijuur, tükeldage porru ja paprika. Valage keedunõusse õli ja kuumutage selles kõigepealt sibul ingveriga, natuke hiljem lisage porru paprikaga. Segage paar korda läbi, siis lisage kooritud tükeldatud kartulid ja porgandid ning maitsestage aed-liivateega. Kallake peale kalapuljong ja pärast keematõustumist hoidke tasasel tulel umbes 15 minutit. Siis lisage tükeldatud kala ja keetke veel mõni minut. Valmis roale lisage krevetid ja hakitud till.

Kahe kapsa salat

- umbes 200 g punast pea-kapsast
- ¼ hiina kapsast
- ½ salatikurki

Kaste:

- 1 sl õli
- 1 sl äädikat
- ¼ tl soola
- 4 sl peenestatud tilli

Lõigake kapsad ja kurk õhukeseks tükkideks, segage kausis ning valage üle õlist ja äädikast valmistatud kastmega, puistake peale peenestatud tilli. Enne serveerimist jahutage salatit 15–30 minutit külmikus.

Pannkook ahjuplaadilt

- 1 dl pudruriisi
- 2 sl võid või margariini
- 3 dl vett
- 7 dl piima
- 1 dl suhkrut
- 2 tl vanillsuhkrut
- 1 tl soola
- 1–2 tl jahvatatud kardemoni
- 4 muna
- 2 dl nisujahu
- 1 sl võid

Sulatage rasvaine keedunõus ja kuumutage selles riisi, siis lisage vesi. Laske veel riisiterades-

se imenduda. Natukese aja pärast kallake juurde kuum piim, keetke tasasel tulel 20 minutit. Maitsestage riis suhkruga, vanillsuhkru, soola ja kardemoniga. Kui puder on veidi jahtunud, lisage munad ja jahu, segage tainas ühtlaseks.

Katke ahjuplaat küpsetuspaberiga, puistake sellele võitükikesi ja pistke plaat korraks kuuma ahju, et või sulaks. Küpsetuspaberi võite ka hoolikalt sulavõiga üle pintselda. Kallake ühtlaseks segatud tainas plaadile, küpsetage umbes 30 minutit 225° juures. Serveerige lahtilõigatud kooki keedise ja vahukorega. Selle koogi jaoks on hea kasutada järelejäänud piimariisipuljongit. Sel puhul kohandage retsepti oma äranägemise järgi.

Lehttainapirukas aedviljaga

- 500–600 g lehttainast

Täidis:

- 1 dl leotatud odrakruupi
- 4 dl puljongit
- 2 porgandit
- ca 400 g kapsast
- 1 porru
- 2 sl rapsiõli
- 1 tl soola
- 1 tl purustatud musta pipart
- 1–2 tl majoraani

- 1 dl koort
- 3 muna
- 2 dl riivjuustu

Pange leotatud kruubid puljongisse keema, hoidke tasasel tulel 20 minutit. Puhastage porgandid ja riivige jämedalt, kapsas lõigake peenikesteks ribadeks. Porru peske voolava veega hoolikalt ja lõigake õhukesteks viiludeks. Valage pannile õli ja segades praadige peenestatud köögivilja poolpehmeks, aga valvake, et need ei pruunistuks. Maitsestage soola, pipra ja majoraani, lisage keedetud kruubid, koor, 2 muna ja riivjuust. Segage täidis hoolikalt läbi.

Rullige tainas õhukeseks (30x40 cm) plaadiks ja poolitaage. Asetage üks tainapool küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja tõstke täidis peale, üle selle tõstke teine tainapool ja näppige servad hoolikalt kinni. Pealmise tainakihti torgake kahvliga augukesed ja määrige lahtiklopitud munaga. Küpsetage pirukat 200° juures umbes 35 minutit.

Ühepajatoiduks keedetud köögivilja võite segada kruubipudruga ning lisada muud retseptis näidatud ained. Selline täidis maitseb samamoodi hästi ja annab võimaluse põhitoidu ülejäägi ärakasutamiseks.