



- 2–3 tl sidrunimahla
- soola

Marinaad:

- 2 ½–3 kl vett
- 2 sibulat
- 1 porgand
- 2–4 sl 30% äädikat
- 1 loorberileht
- 6 tera pipart
- 3 tera vürtsi
- 3 tera nelki
- 1 sl sinepiseemneid
- 1 –2 tl suhkrut
- soola

Puhastage räimed (eemaldage pea, saba ja sisikond) ning peske kiiresti külma voolava vee all. Siis tõstke nad äädikalahusesse. Ühele liitrile veele lisage 2 sl äädikat, hoidke selles räimi 2–3 minutit ning valage sõelale nõrguma. Segage pannkoogijahu kliidega ühtlaselt läbi ja enne pannilepanekut kastke kalad sellesse.

Kasutage praadimiseks rasv-ainete segu (õli ja või, searasv ja õli, searasv ja või) ja lisage kuumale rasvale ka veidi sidrunimahla või selle kontsentrati. See vähendab kalalõhna, hoiab ära panni külge kleepumist ja kuumat rasva pritsimist praadimisel. Kui keerate praetud poole ülespoole, maitsestage seda soolaga, pannilt tõstes riputage ka teisele poolele pisut soola.

Enne praadimist lisatud sool teeb kala tuimaks ja seeläbi kannatavad ka teised maitseomadused. Pannkoogijahust tulenev magusavõitu maitse sobib marinaadiga hästi.

Marinaadi keetmiseks lõigake peenemast porgandist terved rattad, jämedam porgand viilutage sakiliste servadega rätasteks.

Kooritud sibulat lõigake ühtlase paksusega rõngasteks. Kõi-

HÜVA NÕU

- Ärge keetke kala ägedal tulel.
- Kalakeeduveele lisatud piim vähendab teravat lõhna ja ühtlasi parandab maitset.
- Kala keetmisel tekib veetaseme kõrgusel poti seinetele raskesti eemaldatav triip. Selle vältimiseks lisage vette piima või mõni tilk toiduõli.
- Kui hõõrute pannipõhja sidruniviiluga, ei jää kala praadimisel panni külge kinni.
- Praadimiseks võib paneeringus asendada muna sidrunimahla. Paneerimine õnnestub hästi ja praetud kala on ka maitsev.
- Ilusad ja maitavad kalad saate rukkijahuga paneerides.
- Paneeringule võib lisada pisut kartulijahu, siis jäävad kalad praadimisel terveks.
- Kala jääb keetes ja praadides mahlasem ning õrna konsistentsiga kalaliha maitseb enam, kui lisate soola alles pärast kuumtöötlemist.
- Vähesel kogusel praeräime puhul polegi vaja marinaadi keetma hakata, võite kasutada mingit köögivilja äädikahoidise vedelikku. Väga hea kalamarinaadi saab nõrutada mahedamaitse kurgi purgist.
- Praadimise järel saab pannilt kalalõhna kõrvaldada hiina tee valmistamisest jäänud päraga. Pärast sooja veega pesemist valage see koos nn paksuga (pausunud teelehtedega) pannile ja laske mõni minut seista.
- Lisage kalakeeduveele tükike ingverit, see kaotab keemisel eralduva ebameeldiva lõhna.
- Kalalõhn kaob taldrikult ja noalt, kui pärast pesemist hõõrute neid sidrunikoorega.
- Kalalõhna kõrvaldamiseks tuleb nõusid hõõruda äädikaga.
- Kalalõhna saab eemaldada ka väga soolase kuumaga.
- Kui soovite kaotada kalalõhna noalt, lõigake sellega toorest porgandit.
- Käed saate kalalõhnast vabaks, kui hõõrute neid soolaga ja pärast pesemist niisutate sidrunimahla või -koorega.

TT

ge enne pange porgand vette keema. Kui see poolpehme, lisage sibul ja maitseained. Sibul ja porgand peavad olema parajalt pehmed, kuid ei tohiks lagunema hakata. Äädikas lisage kõige lõpuks.

Jahtunud marinaadist tõstke sibula- ja porgandirattad kaussi vaheldumisi ka juba jahutunud kaladega, samuti sinepiseemned, et need ei jääks pealevalatud marinaadist ainult pinnale. Enne tarvitamist hoidke 8–10 tundi jahedas.

Supp

- 700 g räimi
- 2–2 ½ l vett
- ½ l piima
- 8 kartulit
- 3–4 porgandit
- 1 suur sibul
- 1 sl nisujahu

- 3 sl võid
- pipart
- soola
- hakitud tilli
- hakitud rohelist peterselli

Puhastage räimed, võtke välja luud ja peske külmas voolavas vees ning pange sõelale nõrguma. Puhastatud porgandid lõigake üsna peenikesteks, kartulid jämedamateks ribadeks ning puistake keeva vette. Sibul tükeldage, praadige kergelt väheses võis ja pange kartulite juurde keema. Ülejäänud võitükk lisage pärast supi valmimist.

Keetke, kuni kartul on peaaegu pehme, lisage sool ja pipart ning piimaga segatud jahu. Seejärel tõstke supisse tükeldatud räimed ja keetke tasasel tulel veel 10 minutit. Laualeandmisel lisage hakitud maitserohelisi

KADRIN LINNA