

REPRO



### Kartulisupp mädarõikaga

- 400–500 g kartuleid
- 100 g hakitud sibulat
- 6 dl vett
- umbes 125 g mädarõika-toorjuustu
- pisut soola
- hakitud petersellilehti

Koorige kartulid ja lõigake tükkideks, samuti sibulad. Pange vesi koos puljongikuubikuga keema, kallake sellesse kartul ja sibul. Keetke, kuni kartul pehme, tõstke lusikakauva hulka toorjuust ja hoidke suppi veel kuumal pliidil.

Mikserdage supp püreeks. Serveerimisel kaunistage see peterselliga ja andke juurde praetud saiakuubikuid.

### Kartuli-porru-püreesupp

- 2 l kanapuljongit
- 4–5 kartulit
- 2 porrut
- 2 sl võid
- soola
- suhkrut
- kohvikoor
- 2 keetmata munakollast
- hakitud maitserohelist

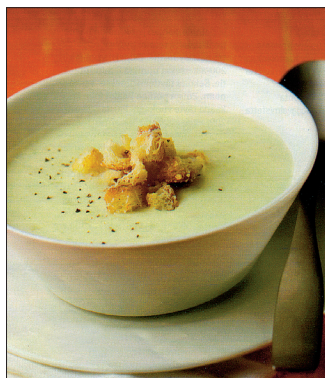
Keetke kooritud tükeldatud kartulid ja viilustatud porrut (enamjaolt varre valge osa koos väikese jupikese lehtedega) puljongis pehmeks. Hõõruge läbi sõela või mikserdage ning lisage või ja koor, millesse on kloplitud toored munakollased. Maitsestage suhkruga ja soolaga. Serveerimisel puistake taldrikusse ka praetud saiakuubikuid, kaunistage maitserohelisega.

### Roheline supp kartulitega

- 2 l kana- või lihapuljongit
- 6 kartulit
- kimp noori porgandeid
- 1 sibul
- ½ kl riisi või peenikest tatratangu
- 200 g spinatit või hapuoblikat
- soola

- pipart
- 2 küüslauguküünt
- hakitud petersellilehti
- tilli

Kuumale puljongile lisage peeneks lõigatud kartulid, noored porgandid, sibul ja pestud riis või tatratangud. Keetke tasasel tulel umbes 10 minutit, siis lisage spinati või hapuoblika leheribad. Keetke, kuni kõik pehme, maitsestage ja serveerimisel puistake peale hakitud maitserohelist.



### Praetud saiakuubikud

- 4 viilu röstsaiat
- 1–2 sl oliiviõli
- 2 sl riivitud Parmesani

Lõigake saiaviilud peenikeseks kuubikuteks, kuumutage neid segades kuival pannil, et nad muutuks tahkemaks, kui on tegu värsket saiauga. Siis lisage õli ja praadige kuubikud helepruuniks. Tõstke pannilelt, segage veel jahtumata saiale juurde juust. Niisugused saiakuubikud on head iga-suguste püreesuppide kõrvaseks.

### Kartulivorm juustuga

- 1 kg kartuleid
- 200–250 g riivjuustu
- 1 kl kohvikoor või rammusat piima
- soola
- jahvatatud paprikat
- riivitud muskaati
- 1–2 tl võid

Koorige kartulid, keetke pehmeks, kurnake ja tampige pudruks. Segage juurde tahket riivjuustu (näpuotsatäis juustu jätke pealepuistamiseks), koor või piim ning maitsestage soolaga. Teravama maitse annab pap-

## LUGEJA KIRJUTAB

### Kihisev rabarbrijook

Kui pakute lastele morsi, ei hooli nad sellest kuigi palju. Muudkui osta neile pudeliga mullijooke. Õnneks leidsin lihtsa lahenduse ja kõik on rahul.

- 400 g rabarbrit
- 6–8 sl suhkrut
- sidrunikoore pindmisi tükikesi
- kaneeli
- kardemoni
- 1 l keeva vett
- 2 l gaseeritud vett
- jääkuubikuid

Lõigake rabarber õhukesteks tükkideks, segage suhkruga, lisage maitseained ja hoidke kuni kaks tundi külmkapis. Seejärel valage peale keev vesi ja laske seista, kuni tõmmis on täiesti jahtunud. Kurnake jook, valage hulka gaseeritud vesi. Serveerimisel pange klaasi purustatud jääd.

**RIMMA**

rika, mahedama muskaat, kuid võite neid ka koos kasutada. Segage puder hoolikalt läbi ja tõstke väikestesse võiga määratud vormidesse. Peale riputage veidi juustu ja küpsetage, kuni pealispind muutub kergelt pruunikaks.

### Kartulivorm singiga

- umbes 700 g kartuleid
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- 2 sl õli
- 250 g suitsuliha
- soola
- ½–1 tl purustatud musta pipart
- 200 g rööska koor
- 150 g hapukoort

Koorige ja viilustage kartulid, koorige ja peenestage sibul ja küüslauk. Praadige kuumal pannil õlis sibul klaasjaks, lisage kartulilip-sud ja segage kiiresti läbi. Tõstke kartulid ja peeneks lõigatud suitsuliha kihiti ahjuvormi. Maitsestage iga kihti soola ja pipraga. Peale kallake läbiklopitud koor-hapukooresegu. Küpsetage 200° juures umbes 40 minutit.

### Praetud salat suitsulõhega

- 750 g kartuleid
- õli
- 2 sl seesamiseemneid
- 3 sl valget veiniäädikat
- 250 g värsket kurki
- 200 g suitsulõhet või -forelli
- 1–2 sl peenestatud tilli
- soola
- jahvatatud musta pipart

Koorige kartulid ja tükeldage sõrmeotsa suurus- taks kuubikuteks ning praadige kuumas õlis ettevaatlikult segades, kuni nad kergelt pruuniks muutuvad. Lisage seesamiseemned ja röstige neid mõni minut koos kartulitega. Valage kartulid pannilt kuumakindlasse kaussi, segage juurde veiniäädikas, kuubikuteks lõigatud kurk, viilustatud kala, värsket tilli. Maitsestage soola ja pipraga.

**KADRIN LINNA**