



REPRO

Tahhiinidipp

Poolvedelat seesamiseemnetest valmistatud pastat nimetatakse tahhiiniks, paksu pastat võiks.

- 2 sl seesamipastat
- ¾ dl vett
- 3 sl sidrunimahla
- 2 sl hakitud petersellilehti
- pisut meresoola
- pisut Cayenne'i pipart

Segage loetletud ainetest kaste ja hoidke tarvitamiseni külmikus.

Avokaadodipp

- 1 avokaado
- 2 sl sidrunimahla
- 2 sl maitsestatamata jogurtit
- jahvatatud musta pipart
- jahvatatud meresoola
- 2 sl peenestatud maitserohelise segu (petersell, basiilik)

Mikserdage kõik ained kokku ja jätke vähemalt tunniks külmikusse seisma, et maitse üksteisega sulanduksid.

Kreekapärane kurgikaste

- 2 dl maitsestatamata jogurtit
- 1 väiksem salatikurk või 2 peenrakurki
- 4–6 küüslauguküünt
- 2 sl head oliiviõli
- 1 sl veiniäädikat või sidrunimahla
- pisut soola
- pisut suhkrut
- hakitud rohelist peterselli
- hakitud värsket estragoni

Kuna kurk on sellele kastmesegule omane, siis nõrutage kooritud ja tükeldatud veidi soolaga seisnud kurgikuubikud ja jogurt läbi paberist kohvifiltri, mis vähendab valmis kastme liigset vedelikuhulka.

Küüslauk koorige ning hakkige hästi peeneks, segage filtreeritud jogurtiga.

Seejärel maitsestage soola, suhkrut, äädika ja õliga.

Heldelt lisage hakitud maitserohelist ning hoidke enne tarvitamist paar tundi külmikus.

Kiiremini saate kastme valmis, kui kasutate jogurti asemel kohupiimapastat.

KADRIN LINNA

Mustikapirukas

Tainas

- 250 g võid
- 4 ½ dl odrajahu
- noaotsatäis küpsetuspulbrit
- 1 muna määrimiseks

Täidis

- ½ l mustikaid
- ½ dl kartulijahu
- 1 dl suhkrut

Segage toasoe pehme või ja küpsetuspulbiga segatud jahu. ⅔ tainast rullige võiga määritud koogivormi. Segage mustikate hulka kartulijahu ja suhkur ning puistake tainale. Ülejäänud tainast rullige peale õhuke kaas. Määrige see lahtiklopitud munaga ja küpsetage 225° juures 30–40 minutit. Veidi jahtunud soojale pirukale sobib määrida päevalillevõiet. Mustikate asemel võib piruka täita ka sõstarde, vaarikate või karusmarjadega.

Päevalillevõie

- 2 dl puhastatud päevalilleseemneid
- 2 dl kuivatatud aprikoose

Leotage aprikoose leiges vees mõni tund. Valage vesi ära ja nõrutage võrdlemisi kiuvaks. Mikserdage päevalilleseemned ja leotatud aprikoosid pastaks, pange külmikusse jahtuma. Päevalilleseemnetest saab hea võide, kui aga kasutate nende asemel seesamiseemneid, saate suure kaltsiumisisaldusega tervisliku toote.

KADRIN LINNA

Vähem suhkrut, paksem moos!

MOOSI-PAKSENDAJA

ГУСТИТЕЛЬ ДЛЯ ВАРЕНЬЯ

Moosilisand vähendab suhkru kulu ja lühendab keetmise aega. Moos tuleb paksem ja säilib hästi.

2 kg puhastatud marjade kohta võtta 1 pakk (30 g) moosilisandit ning 500 g suhkrut.



OÜ Mikaado, Tähetorni 21, Tallinn 11625