

Sellerivarred lõigake pikuti õhemateks ribadeks. Keetke kergelt soolaga maitsestatud vees pehmeks. Kurnake ja nõrutage varred, pange tagasi keedunõusse. Maitsestage taimne pasta ürdisoola, pipra, peenestatud küüslaugu, õli ja sidrunimahlaga. Serveerimisel raputage üle riivitud juustuga.

Hautatud kurgid pruunis kastmes

- ½ kg kurke
- 2 pekiviilu
- 1 sibul
- soola
- äädikat
- sidrunikoort
- 1 sl rasva
- 1 sl jahu
- suhkrut
- tilli
- peterselli
- estragoni

Koorige kurgid, lõigake need pooleks, võtke lusikaga seemned välja ja pange õõnestatud kurgisise sõelale, et mahl saaks välja nõrguda. Kergelt soolane pekk lõigake kuubikuteks ja praadige, kuni hakkab rasva eralduma. Lisage pannile peeneks hakitud sibul ja kuumutage see kuldseks. Nüüd lisage kuubikuteks peenestatud kurgid, maitsestage äädikaga ning vajadusel lisage soola. Rasvast, jahust ja kurgimahlast valmistage pruun kaste, kallake kurkidele. Maitsestage sidrunikoore ja suhkruga ning keetke läbi. Valmis toidule puistake peale peenestatud maitserohelist.

Kurgid itaaliapäraselt

- 3–4 kurki (350 g)
- 2–3 keskmist tomatit
- 1 sibul
- 1 kl vett
- soola
- 2 sl rasvaint
- 2 sl jahu
- paprikapulbrit
- suhkrut
- sidrunimahla või äädikat
- 1 sl kõvemat sorti riivitud juustu

Tomatid ja sibul lõigake tükkideks ning keetke soolaga maitsestaud vees (15 minutit) ja suruge katki. Sulatage rasvaine pannil, lisage jahu, kuumutage segades ja lisage vesi, maitsestage paprika, soola, suhkru ja sidrunimahlaga. Valage saadud kaste purustatud tomatitele, lisage kooritud ja kuubikuteks lõigatud kurgid ning hautage pehmeks. Valmis hautisele puistake riivitud juustu.

KADRIN LINNA

