

Vaheldust aastavahetuseks

Päevast päeva piduliku toidulaua katmisega ei ole mõtet ülearu palju vaeva näha.

Pikk pidutsemise aeg, lisaks külalistele vastuvõtt on perenaisele väsitav. Nuputamist on küllaga, mida võiks veel teha, et peale oma pere kõlbaks ka külalistele pakkuda. Vana aasta ärasaatmiseks valige toidud, mille saate varem valmis teha või mis pole eriti keerukad. Küpsetamise asemel pange rõhk kergetele magustoitidele. Suupistete või sooja toidu valmistamiseks kasutage ära kõik paremate toidupalade ülejäägid. Nii säästate raha ja saate maitsva roa, mida tavaliselt ei tee.

Rõõmus vaagen

- ½ pikka värsket kurki
- 4 väiksemat tomatit
- 3 keedetud muna
- 250 g soola- või suitsulõhet
- värsket tilli
- salatilehti

Katke vaagen salatilehtedega, asetage sellele neljaks lõigatud paksemad kurgiviilud, tomatisektorid ja poolitatud munad. Lõheviilud rullige roosi moodi kokku ja kaunistage tillilehtedega.

Kaste

- 200 g hapukoort
- ½ kl peenikesi kurgikuubikuid
- 1–2 sl sidrunimahla
- 1 tl jahvatatud rohelist pipart
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- 1 tl sinepit
- 1–2 sl hakitud tilli

Segage loetletud ainetest kaste ja serveerige eraldi.

Marineeritud maks

- ½ kg noorlooma- või vasikamaksa
- ½ l vett
- 2 sl 30% äädikat
- 1 sl suhkrut
- ½–1 sl soola
- 4–5 nelki
- 3 tera võrtsi
- 5 tera pipart
- 1 porgand
- 1 sibul
- 1 loorberileht
- 2–3 lõiku petersellijuurt

Valmistage loetletud ainetest marinaad, aga äädikat ärge lisage enne, kui sibul ja porgand peaaegu pehmed, siis tõstke kuumust ning lisage kelmest ja soontest puhastatud 1 cm paksused maksaviilud. Keetke umbes 5 minutit, siis võtke tulelt ja laske maksal marinaadis pisut jahtuda. Kui marinaad vajab täiendavat maitsestamist, lisage kohe soola või suhkrut. Tõstke maksatükid vahukulbiga kaussi, vahele pange marinaadist korjatud sibula- ja porgandirattad ning valage kurnatud marinaad peale. Enne tarvitamist hoidke vähemalt 6 tundi jahedas.

REPRO



Singipasteet

- suitsuliha
- keedusinki
- suitsu- või poolsuitsuvorsti
- riivitud juustu
- puhastatud võrtsikilu
- võid või vahukoort
- paar sl džinni
- sidrunimahla

Pasteedi jaoks kasutage midu seisma jäävat, singi lõikamisel pudenenud tükke ja näotuid ääri, mis ei sobi vaagnale. Ajage singitükikesed ja vorstijupid läbi hakkmasina, lisage riivitud juustu või peenestatud võrtsikilu, pehmet võid või vahukoort ja hõõruge või mikserdage ühtlaselt läbi, maitsestage džinni ja sidrunimahla. Enne serveimist hoidke külmikus.

Täidetud õunad

Võtke iga sööja kohta üks suurem õun. Poolitage õunad, õõnestage südamikud välja ja piserdage lõikekohad sidrunimahla või sidrunhapelahusega. Keetke õunu aurutis või sõelal, kuni need on poolpehmed.

Täidiseks tehke salat käepärastest ainetest – prae- või linnuliha lõiked, ebakorrapäraseid singi- ja juustutükid. Hakake kõik peeneks, segage majoneesiga ning tõstke õunapooltele. Kaunistada võite musta oliivi lõikude, jõhvikate või mandariiniviiludega ja peenestatud rohelise peterselliga.