



- 2 küüslauguküünt
- terake Cayenne'i
- soola ja pipart

Hõõruge liha soola, musta pipra ja hästi vähesse kaneeliga, katke lahkelt piparmündiželega ning jätke kastme valmistamise ajaks ootele. Seda võite teha päev varem, aga aitab ka tunnikesest maitsustumisest toatemperatuuril.

Hakkige kõik ürdid hästi peeneks. Lisage õli, sidrunimahl ja purustatud küüslauk ning maitsestage. Selle töö võib ära teha ka mõne elektrilise kodumasinaga. Enne serveerimist laske kastmel vähemalt 15 minutit seista ja maitsetel seguneda. Serveerige toasoojalt.

Kuumutage pannil õli ja pruunistage lihatükke iga võimaliku kandi pealt. Küpsetage liha 180 kraadi juures 20 minutit. Serveerige köögiviljade ja ürdikastmega.

Tallepraad ahjuköögiviljadega

Autor: Rakvere Lihakombinaat

- 600–700 g talle kondita tagatükk
- 1 tl kuivatatud rosmariini
- 1 tl kuivatatud punet
- soola
- musta pipart
- 1 sl vedelat mett
- 1 sl oliiviõli

Köögiviljad:

- 3 punast sibulat
- 6 koorimata küüslauguküünt
- 3 porgandit
- 2 sellerivart
- 1 pastinaak
- peotäis kirsstomateid

Kaste:

- poole apelsini mahl
- 4 sl oliiviõli
- 1 tl mett
- 1 tl Provancale'i ürdisegu

Masseerige liha soola, pipra, pune ja rosmariiniga. Tehke lihale terava noaga mõned sälgud, et maitseained paremini imenduksid. Asetage liha ahjupannile ja tõstke üheks tunniks 180kraadisesse ahju. Lõigake köögiviljad suuremateks tükkideks, segage kastmega läbi ja pange liha kõrvale ahjupannile.

Küpsetage veel üks tund või veidi rohkem. Aeg-ajalt määrige liha kastmega ja keerake köögivilju ümber. Kui liha kipub liialt pruunistuma, katke pealt fooliumiga. Praad on valmis, kui liha on mure ning köögiviljad mõnusalt pruuniks ja karamelliseks küpsenud.

Kergelt soolatud talle sisefilee tomati-sibulamoosi ja krõbeda saiaga

Allikas: Janno Lepik, restorani Leib, Resto ja Aed peakokk

Kogus: 8 inimesele

Kergelt soolatud lambafilee, 1 kg

- 1 kg talle sisefileed
- 80 g meresoola
- 20 g suhkrut
- 70 g küüslauku
- 1 pott tüümiani
- 20 g purustatud piprasegu

Tomati-sibulamoos, 1 kg

- 800 g punast sibulat
- 20 g tomatipastat
- 400 g tomatit

- 160 g suhkrut
- 150 g punase veini äädikat
- 40 g küüslauku
- 40 g sinepiseemned
- soola ja pipart

Tomatikaste

- 100 g tomati-sibulamoosi
- 50 g külmpress-rapsiõli
- soola ja pipart

Puhastage liha kelmetest. Segage kokku sool, suhkur, pooleks lõigatud küüslauk ja tüümian.

Pange liha ja marinaad kihiti õhukindlasse karpis ning asetage külma. Marineerige liha ööpäev. Pärast kraapige liha soolast ja ürtidest puhtaks ning rullige purustatud pipra segus. Rullige iga filee toidukillesse tihedaks vorstiks ja pange sügavkülma.

Enne kasutamist eemaldage toidukile ja viilutage kenad õhukesed viilud.

Tomati-sibulamoosi valmistamiseks koorige ja viilutage sibul ja küüslauk. Pange vähesse õliga potti kergelt pruunistuma.

Kui sibul hakkab värvi võtma, lisage tomatipasta ja kuumutage 5 min. Seejärel lisage tükeldatud tomatid, sinepiseemned, äädikas ja pool suhkrust. Hautage nii umbes kaks tundi.

Maitsestage lõpus soola, pipra ja suhkruga. Jahutage ja valage moos kurnale, et saada kastme valmistamiseks moosivedelik, mis tuleb kokku segada külmpressitud rapsiõliga.

Toidu kõrvale pakkuge krõbedat saia.

Supp suitsutatud talleliha odratangudega

Allikas: Janno Lepik, restorani Leib, Resto ja Aed peakokk

Kogus: 8 inimesele

- 100 g odratangu
- 1 keskmise suurusega porru
- 2 küüslauguküünt
- 4 varssellerit
- 2 keskmise suurusega porgandit
- 1 kg talleribi
- 300 g suitsutatud tallepraadi (kondiga)
- 4 sl külmpress-rapsiõli
- soola ja pipart
- murulauku, peterselli

Pange tangud ööseks külma vette ligunema. Enne kasutamist loputage hoolikalt.

Pange külma veega keema lambaribid. Keetke tasasel tulel ning riisuge pinnale kerkiv vaht. Kui vahtu enam ei tule, lisage suitsulammast, mõni tera musta pipart, kaks loorberilehte ja soola. Keetke liha niikaua, kuni see on pehme. Kurnake ja tükeldage liha kuubikuteks.

Peske ja tükeldage köögiviljad. Pange pott õliga tulele, lisage kõigepealt porgand ja kuumutage 5 min, siis lisage küüslauk, varsseller ja kuumutage veel 5 min. Nüüd lisage tangud, segage korralikult läbi ja valage peale puljong. Keetke tasasel tulel, kuni tangud on pehmed ning lisage porru ja talleliha. Keetke veel 5 min ja maitsestage. Serveerides lisage ürdid.