



Maitsvad taimed tainas.



Aedviljatort.

Nõgesekotletid

- 2 peotäit kuivatatud või pool ämbritäit värsked nõgeseid
- 6–8 suurt keedetud kartulit
- 3 keskmist sibulat
- 4 muna
- jämedat jahu paneerimiseks
- maitseaineid, mida tavaliselt kotletitainasse pannakse: sool, pipar, pune
- praadimiseks õli

Vajutage kuivatatud nõgeseid puuliskaga peeneks. Värskeid nõgeseid hoidke minut aega kuumas vees, nõrutage ja hakkige. Peenestage keedukartulid kahvli või hakklihamasinaga. Tükeldage sibulad, kuid ära hakkige liiga peeneks. Segage kõik ained omavahel kokku. Saadud tainaga toimige nagu tavalise kotletitainaga: vormige käte vahel kotletid, paneerige kliides või jahus ja praadige.

Maitsvad taimed tainas

Seda toitu valmistan samamoodi nagu kala tainas. Taina sisse võib korjata kõiki maitsvaid taimi.

Korjake kõrvitsaõisi, noori võilillepungi, üheksavärgise õisi, pödrakanepi noori õievarsi koos lehtedega, sibula või küüslaugu õievarsi koos õitega, maltsa või

raudrohu latvasid või muude maitsvate taimede ürte ja õisi. Ürdiosa peab olema pehme, mitte puitunud.

Klimbitainas:

- 1–2 tl võid
- 1 muna
- 0,75 dl piima
- 5 sl speltajahu
- soola
- praadimiseks õli

Lisage pehmele võile soolaga maitsestatud lahtiklopitud muna, seejärel vaheldumisi soe piim ja jahu. Segage ühtlaseks ja laske veidi aega paisuda. Klimbitainas peab olema nii vedel, et taimi saab sisse kasta. Soojendage pannil õli.

Kastke taimed tainasse, praadige pannil mõlemalt poolt. Paneerides loote taimed ürdiosale kaitsva kesta, mis aitab hoida toitu mahlasena.

Õiesalat

- mungalilleõisi
- saialilleõisi
- üheksavärgiseõisi
- kurgirohuõisi
- külmpressitud õli
- sidrunimahla
- suhkrut

- maitse järgi pipart
- veidi soola

Korjake õuest söödavaid õisi, asetage need läbisegi kaussi. Segage külmpressitud õilist, sidrunimahlast ja maitseainetest kaste. Segage õied kastmega.

Tindivorm

- 700 g värsket meritinti
- 1 porgand
- 2 sibulat
- veerand sellerit
- 3–4 muna
- värsket tilli, sibulapealseid
- tähtaniisi
- kalamaitseainet

Eemaldage kaladel soolikad ja lõpused, jätke pead alles (et kala näeks ennast praadida ja et mahlad ei voolaks kaelaosast välja)! Laduge kalad õliga määritud vormi põhja. Purustage tähtaniis uhmriga, maitsestage kalad tähtaniisi ja muude maitseainetega. Koorige ja viilutage porgandid ning laduge viilutatud kaladele. Porgandite peale laduge viilutatud seller ja sibularattad. Pange vormiroog 220kraadisesse ahju ja oodake, kuni juurviljad muutuvad pehmeks. Kloppige munad lahti, lisage hakitud tilli ja sibulat ning kallake munasegu ahjuvormile. Küpsetage, kuni muna on hüübinud.

Ahjulestad vutimunadega

- 2 värsket lesta
- 300 g rohelisi herneid
- porrulauku
- karp vutimune
- tähtaniisi
- kalamaitseainet
- veidi toiduõli

Puhastage lestad, tükeldage porrulauk ja keetke vutimunad. Asetage lestad õliga määritud ahjuvormi põhja, maitsestage uhmris purustatud tähtaniisi ja maitseainetega.

Laotage peale porruviilud. Küpsetage ahjus 220 kraadi juures pruunik. Keetke herned pehmeks ja valage lestadele. Serveerige kooritud ja pooleks lõigatud vutimunade ning maitserohelisega.

Tort kuivatatud õuntest ja kohupiimast

- 500 g mahekohupiima
- 3 peotäit kuivatatud õunu
- 2 peotäit rosinaid
- päevaliliseemneid
- suhkrusiirupis hoitud ebaküdoonia- viile
- 300 ml piima
- 5 g želatiini
- vanillsuhkrut

Leotage kuivatatud õunu mõni tund piimas. Segage õunad, rosinad, päevaliliseemned ja ebaküdooniaviilud kohupiimaga. Maitsestage vanillsuhkruga. Sulatage želatiin ja segage kohupiimamassi sisse. Valage kook vormi ja jätke mõneks tunniks tarduma. Serveerige.