

sibulatele, valage juurde vein, juurviljaleem ning koor. Keetke tasasel tulel 10 minutit. Maitsestage soola ja pipraga.

Laske täidisel jahtuda, siis see pakseneb. Katke munaküpsetis seentega, keerake rulli ning pange piklikusse ahjuvormi. Puistake rull üle riivjuustuga ja kuumutage veel kord ahjus, kuni juust on sulanud ja kröbe.

### VASIKALIHARULAAD

2 kg vasika küljeliha  
200 g soola- või suitsupekki  
soola  
jahvatatud nelki  
1 sibul

Eemaldage lihast kondid, vasardage kergelt, hõõruge soola, peene pipra ja nelgiga ning puistake peale hakitud sibulat. Siis asetage lihale pekiviilud, rullige tihedasti kokku, keerake marlisse, siduge kinni ja jätke järgmise päevani soolduma.

Keetke rulaad tasasel tulel soola, pipra ja supijuurtega maitsestatud vees pehmeks. Jahutage keeduleemes ning asetage järgmise päevani vajutise alla.

Rulaadi võite küpsetada ka fooliumis või küpsetuskotis.

### ÜRDI-PEEKONIRULL

700 g sea sisefileed  
1 tl ürdisoola  
2 tl sea liha maitseainet  
1 dl petersellilõike  
1 dl hakitud rohelist sibulat  
õhuke si peekonilõike

Eemaldage fileelt nahakelme, lõigake piki fileed sügav pragu, aga nii, et see läbi ei ulatuks (jäab alt terveks). Hõõruge liha maitseainetega, täitke pragu sibula ja peterselliga ning keerake peekoniviilud ümber. Keerates sättige nii, et maitsestatud pool jääks üles ja peekoniviilud otsad oleksid all. Küpsetage 200° juures umbes 35 minutit. Serveerige paksude viiludena soojalt.

### TÄIDETUD PÖRSAFILEE

1 kg välisfileed  
1 tl soola  
1 tl ingverit  
½ tl purustatud musta pipart  
2 dl õunamahla  
150–200 g kuivatatud musti ploome  
1 õun  
sidumiseks jämedat niiti

#### Määre

3 sl sinepit  
3 sl fariinsuhkrut  
1 kimp peenestatud peterselli- või basiilikulehti

3–4 sl riivitud Parma juustu (parmesani)  
Leotage ploome umbes 2 tundi õunamahlas. Lõigake liha terava noaga lahti laiaks lapikuks tükiks, mida oleks hea rulli keerata, ning maitsestage. Kurnake ploomid, aga jätke mõni neist mahla sisse alles. Õun tükeldage sektoriteks ning asetage vaheldumisi ploomidega lihale. Keerake liha rulli ja siduge hoolikalt kokku. Küpsetage 150° juures umbes 75 minutit.

Siis eemaldage niit ning määrige liha pinda sinepi ja suhkru seguga, katke riivjuustu ja maitserohelisega. Kuumutage veel 10–15 minutit, et lihale tekkiv koorik oleks nägus ja isuäratav.

Juurde pakkuge konservherneid ja kartulipüreed. Järele jäetud ploomid koos õunamahlaga segage kastmesse.



### AHVATLEV APELSINIRULL

3 muna  
2 dl suhkrut  
1½ dl jahu ja kartulijahu (pooleks)  
3 sl kakaopulbrit  
2 tl vanillsuhkrut  
½ dl kanget kohvi või 1 sl lahustuvat kohvi ½ dl veega  
õige pisut soola  
Täidis  
125 g võid  
1½ dl tuhksuhkrut  
2 tl vanillsuhkrut  
1 apelsini riivitud koor ja mahl  
200 g sojajahu  
2 munakollast  
3–4 tükeldatud apelsini

Vahustage munad suhkruga, lisage kakao ja jahud, sool ja kohv. Segage kõik hästi läbi ning valage küpsetuspaberiga kaetud plaadile (30 x 40 cm). Küpsetage 225° juures umbes 8 minutit, siis kuumutage valmis küpsetis suhkruga ülepuistatud küpsetuspaberile natukeseks ajaks jahtuma.

Apelsinid koorige ja lõigake taldrikul peeneks (kuupideks). Taldrikule valgunud mahl määrige koogi põhjale.

Täidiseks hõõruge suhkur munakollaste ja võiga vahule. Lisage vanillsuhkur, riivitud apelsinikoor ja -mahl sojajahuga ühtlaseks massiks ning määrige veidi jahtunud ja

mahlaga immutatud koogile. Keerake see rulli ning jätke mõneks ajaks külmkappi, enne kui lauale annate.

### KIRJU RULL

200 g kohupiima  
200 g porgandeid  
200 g peeti  
1 sl mannat  
2 tl jahu  
3 muna  
1 sl hapukoort  
soola  
suhkrut  
vanilli

kuivatatud musti ploome

kuivatatud aprikoose

Hautage köögiviljad eraldi väheses vees pehmeks, ajage läbi hakkmasina või tehke nuimikseriga peeneks. Lisage muna, jahu ja sool. Kohupiimale lisage muna, suhkur, manna. Riivsaiaiga ülepuistatud paberile laotage kord kohupiima, kord köögivilju, seejärel kiht eelnevalt leotatud ja tükeldatud ploome ning aprikoose. Rullige kõik kokku, määrige munakollase ja hapukoore seguga, pange praeahju. Küpsetage nõrgas kuumuses.

Valmis rulli kõrvale pakkuge hapukoort ja konserveeritud puuvilja.

### RULLBISKVIIT VIRSIKUKOMPOTIGA

5 muna  
125 g suhkrut  
100 g jahu  
tsipa soola  
keedist või kohupiimakreemi  
1 purk virsikupoolikuid  
vahukoort

Vahustage munavalged, lisage järk-järgult suhkur ja vahustage veel mõned minutid. Siis segage juurde munakollased vaheldumisi jahuga. Küpsetage võiga määritud ja riivsaia või jahuga ülepuistatud plaadil keskmise kuumusega ahjus 5–7 minutit.

Valmis kook keerake suhkruga ülepuistatud paberile kummuli ning eemaldage paber, millel ta küpses. Seejärel määrige peale keedis või kohupiimakreem ning keerake kohe tihedalt rulli. Ümbristsege paberiga, millel te kooki rullisite.

Korralikult jahtunud rull lõigake tükideks. Igale tükile asetage kompotivedelikust nõrutatud virsikupoolik, biskviidiservad kaunistage vahukoorega. Seesugust "härjasilma" võite teha ka poest ostetud rullbiskviidist.

