

mutatud, pehmed, kuid säilitama oma ilusa kuju. Seega ei tohi neid liiga kaua hautada. Piserdage peale palsamäädikat, kuid ka sellela maitseb toit hästi.

Magushapu kaalikahautis

- 5 noort kaalikat (2 l riivitud kaalikat)
- 3 sl võid
- ¾ l vett
- soola
- 2 sl marjasiirupit
- 2 sl õunaäädikat
- ½ sl nisujahu

Kooritud kaalikad riivige jämedalt, sulatage haudepoti põhjas või ning hautage selles aeg-ajalt segades. Umbes 5 minuti pärast lisage kuum vesi ja hautage, kuni kaalikas on pehme. Maitsestage soola, siirupi ja äädikaga. Kui tahate tummimat toitu, lisage hautisele enne lõplilku valmimist vähese veega segatud jahu.

Kapsahautis karriga

- ca 1 kg kapsast
- 6 dl vett
- ½ tl soola

Kaste

- 2–3 sl võid või margariini
- 1 tl karrit
- 2–3 sl jahu
- 5 dl kapsakeeduvett
- ¼ tl jahvatatud valget pipart
- 150 g riivitud juustu

Selle söögi valmistamiseks sobivad mitmed kapsaliigid ühtmoodi. Võite kasutada lill- ja spargelkapsast või nende ja valge peakapsa segu. Keetke või aurutage kapsaõisikud ja lohkudeks lõigatud peakapsas poolpehmeks, nõrutage, aga keeduveisi jätke kastme jaoks alles. Sulatage rasvaine koos karriga ning valmistage valge kaste, maitsestage pipraga. Lõigake kapsad väiksemateks tükkideks, pange ahjuvormi. Segage kastmesse 100 g juustu ja valage kapsatükkidele. Ülejäänud juust raputage peale ja küpsetage kuumas ahjus umbes 10 minutit. Valmis hautise pind on kergelt pruunikas.

Lillkapsas tomati ja sibulaga

- 1 suur lillkapsas
- 2 tomatit
- 2 sibulat
- 2–3 sl õli
- 1 tl ürdisoola

- 1 tl kollajuurt
- köömneid
- majoraani

Keetke tükeldamata lillkapsas poolpehmeks, kurnake. Kooritud sibulad peenestage, tomatid lõigake ratasteks. Kuumutage õli haudepotis ja pange sibul koos tomatiga sinna sisse. Maitsestage kohe ja kuumutage segades umbes 3 minutit. Vajadusel lisage pisut kuuma vett. Keeduveest nõrgunud kapsas lõigake väiksemateks õisikuteks (mitte väga pikesteks) ja hautage maitsestatud sibula-tomatisegus pehmeks. Serveerige keedetud riisiga.

Hautatud nuikapsas

- ca 500 g nuikapsast
- 3 sl rasvaint
- 1 kl puljongit
- 1 sl võid
- 1 sl jahu
- soola
- hakitud petersellilehti

Koorige nuikapsad ja lõigake kuubikuteks. Esialgu hautage segades kuumas rasvaines, siis valage juurde puljong ning hautage pehmeks. Lõpuks lisage võis kuumutatud jahu, maitsestage soola ja peterselliga.

Kabatšokk veinikastmes

- 500 g noori kabatšokke või taldrik-kõrvitsaid
- 2–3 sl õli
- 1 sibul
- 1 küüslauguküü
- 3 tomatit
- 1 sl hakitud petersellilehti
- 1 tl aed-liivateed
- 1 tl punet
- ¼ tl rosmariini
- ½ dl valget lauaveini
- purustatud musta pipart
- soola

Lõigake kabatšokid 5 mm paksusteks viiludeks ja praadige kuumas õlis kuldpruuniks, tõstke kuumakindlasse kaussi, maitsestage soolaga. Pannile valage õli juurde ja kuumutage peenestatud sibul klaasjaks, lisage peenestatud küüslauk. Tomatid koorige ja lõigake õhukesteks sektoriteks, pange sibulatele ja segage. Siis lisage kõik peenestatud maitsetaimed ja vein. Laske korraks keema tõusta, lisage kabatšokiviilud ja võtke tulelt. Enne serveerimist hoidke 10 minutit soojas kohas.

Läätse-köögiviljahautis

- 1 kl kuivatatud läätsi
- 3 kl vett
- 2 suuremat kartulit
- 1 väike kabatšokk või suur kurk
- 1–2 lehtedeta porruvart
- 1 lehtsellerivars
- 1–2 sibulat
- 2 sl õli
- 2 küüslauguküünt
- hakitud rohelist peterselli
- 1 suurema sidruni mahl
- soola
- jahvatatud musta pipart

Pange 30 minutit leos olnud läätsed keedunõusse veega keema. Koorige kartulid, lõigake kuubikuteks ja lisage natukese aja pärast läätsedele. Kabatšokk lõigake samuti kuubikuteks, porru ja seller viilutage, lisage need korruga keedusele. Keetke kümme minutit ja maitsestage. Keetmise lõpul on suurem osa veest ära auranud. Siis kuumutage peenestatud sibul ja küüslauk õlis klaasjaks ning valage hautisele. Maitsestage soola, pipra ja sidrunimahla. Peale puistake peterselli. Hautist võite süüa nii soojalt kui ka hiljem külmalt.

Läätse-hirsihautis kaalikaga

- 1 tl rohelist läätsi
- 1 väiksem sellerijuur
- 1 sibul
- ca 300 g kaalikat
- ca 200 g lillkapsast või kartulit
- ½ kl hirssi
- 1 kl vett
- näputäis petersellilehti
- 3 sl õli
- soola
- 100 g hapukoort

Leotage läätsi 4–5 tundi, samuti hirssi. Puhastage ja tükeldage kaalikas kuubikuteks. Keetke läätsed poolpehmeks, lisage kaalikakuubikud ja keetke kuni 10 minutit. Siis lisage tükeldatud lillkapsas või kartul, seller ja sibul. Keetke tasasel tulel mõni minut ning lisage hirss ja õli. Hautage, maitsestage soolaga, peale puistake hakitud peterselli. Lisage hapukoort.

Punane peedikaste

- 4–5 noort peeti
- 2 sibulat
- 2 tl õli
- ½ –1 puljongikuubik
- 2–4 dl vett
- 2–3 sl sulatatud juustu
- 1 sl hakitud estragoni
- ½ tl purustatud musta pipart
- soola

Koorige peedid ja riivige, peenestage sibulad. Kuumutage õlis mõlemad koos. Segage mõni minut. Siis lisage väheses tulises vees lahustatud puljongikuubik ja kallake juurde ülejäänud vesi. Keetke tasasel tulel umbes 10 minutit. Siis lisage juust väikeste tükikestena ja keetke, kuni juust sulanud. Maitsestage pipraga. Kui puljongis olevast soolast on vähe, lisage soola. Selline kaste sobib keedetud pastale, riisile või kartulitele, aga ka lihale ja kalale.

