

PUNAPEEDI-KAPSA ÜHEPAJATOIT

300 g keedetud peeti
 300 g kartuleid
 300 g värsket peakapsast
 1 l puljongit
 200 g keedetud veiseliha
 200 g vorsti
 soola
 jahvatatud pipart
 1 tl suhkrut
 3–4 sl sidrunimahla
 1½ dl hapukoort
 rohelist sibulat või murulauku

Kartulid koorige ning lõigake kuubikutaks, kapsas ja peet ribadeks. Keedetud ja kuubikuteks lõigatud liha pange kuuma puljongisse koos kartuli-kapsaga, keetke umbes 20 minutit. Enne keetmise lõppu lisage punapeet ning kuubikuteks lõigatud vorst, laske 5 minutit maitsete segunemiseks seista. Valmis ühepajatoitu maitsestage veel soola, pipra, suhkru ja sidrunimahlaga. Murulauk või roheline sibul hakkige hästi peeneks, segage hapukoorega ning andke eraldi lauale.

KARTULISALAT PERUU MOODI

4 suurt kartulit
 1 sidruni mahl
 soola
 2 muna
 2 dl hapukoort
 2 paprikat
 noaotsatäis safranit
 tükike värsket tsillipipart
 musta pipart



soola
 1 dl oliive
 rukola-salati lehti

Koorige kartulid, keetke need soola ja sidrunimahlaga maitsestatud vees pehmeks, jahutage ning lõigake õhukesteks viiludeks. Keedetud muna kollane hõõruge hapukoore hulka, munavalge ja teine muna lõigake kartuliviiludele. Paprikakaunad puhastage ning riivige samuti koore sisse, maitsestage safrani, musta ja tsillipipraga. Kartulilõigud valage üle kastmega, lisage oliivid ning kurnistage rukola-salati lehtedega. Kevadisel ajal võite viimaste asemel kasutada ka esimesi hapublika-, vööilille- või naadilehti.

PIKANTNE KARTULIPIRUKAS

150 g keedetud kartuleid
 225 g jahu
 1 tl majorानी
 1 küüslauguküüs
 soola
 3 sl õli
 200 g vorsti
 30 g musti oliive
 150 g rohelist paprikat

Riivige kartulid, mis segage jahu ja majorानीga. Lisage pressitud küüslauk ning sool. Sõtkuge sõmerjas tainas. Kõpsetusvorm määrige õliga ning suruge tainas sellesse, ainult 3–4 sl jätke järele. Määrige tainas õliga, laduge sellele rulli keeratud vorstiviilud ja paprikaribad, vahele pange oliive. Ülejäänud õliga määrige ka vorst ja paprika, seejärel puistake peale tainapuru. Kõpsetage umbes 30 minutit.

TT

LUGEJA KIRJUTAB**Sai kõrvitsaga kollaseks**

Kui teil on suur ja eriti värvikas kõrvits, mida korraga ära ei tarvita, siis on mõttekas sisemine pehme osa saia jaoks kõrvale panna. Koorealuse tiheda kihi võite keeta salatiks. Sisemine pehme ja kohev viljaliha kaapige lusikaga välja, eemaldage seemned ning hautage väheses õlis või võis pehmeks. Ainult et seemneid ümbritsev pikakiuline mass hakkige enne peeneks. Pärast jahutamist jaotage hautatud püreesarnane mass säilituskarpidesse, mis pange sügavkülma. Nii saate hooajast hoolimata tainasse kõrvitsat lisada ja ilma safranita ahvatlevalt kollase saia.

Peale selle on mul veel üks vanaema Niina salatiresept, mida soovitan proovida.

KARTULISALAT VÜRTSIKILU JA MAGUSA KÕRVITSAGA

6 koorega keedetud kartulit
 3 keedumuna
 1 suurem sibul
 ½–¾ l marineeritud kõrvitsasalatit
 1 karp tallinna või vürtsikilu
 300 g keeduvorsti
 majoneesi
 hapukoort
 suhkrut
 soola
 pisut äädikat

Koorige kartulid ja lõigake paraja suurusega kuubikuteks. Sibul koorige, peenestage, asetage sõelale, valage keeva veega üle ning jätke nõrguma. Puhastatud kilud tükeldage, samuti munad ja keeduvorst.

Pool kartulikogusest pange kaussi, tasandage ning valage üle hapukoorest-majoneesist segatud kastmega. Siis lisage kiht hakitud sibulat, seejärel kilu ja muna, valage neile veidi kastet. Kastmekihile tõstke ülejäänud kartul, nõrutatud kõrvitsatükid ning keeduvorst, kallake kõik üle kastmega. Pange salat paariks tunniks külma, sest pärast seda on ta palju maitsvam, kui kohe süües.

PILLE Harjumaalt