



Pardiliha-wellington.

- lehtsalatit
- oliiviõli
- soola, pipart

Koorige pirn ühtlaselt nii, et ei oleks näha koorimisjälgi. Pressige apelsinimahla Põlt-samaa Kuldse sisse ja ajage keema. Lisage kaneelipulk. Kõige lõpuks pange sinna pirn, jälgides, et terve pirn oleks vedelikuga kaetud. Hautage pirn pehmeks, selleks kulub 15–20 minutit. Eemaldage rinnafileeest kelmed ja liigne rasv. Tehke pardi-rinnafilee n-õ sõrestik. Maitsestage rinnafilee ja pange, nahapool all, leigele pannile. Hoidke seni, kuni pardi nahk on muutunud kuld kollaseks ja enamik rasva välja sulanud. Keerake filee ringi ja praadige ka teine pool kuldpruuniks.

Määrige filee meega ja pange taas, nahk allapool, ahjuplaadile. Küpsetage ahjus 170 kraadi juures 15 minutit. Serveerige koos pirni ja salatilehtedega.

Pardirostbiif tomatimoosiga

- 1 pardifilee
- 500 g tomateid
- 1 šalottsibul
- 2 sl mett
- natuke tšillit
- 1 sidrunikoor

Puhastage pardifilee kelmetest ja rasvast. Maitsestage ja röstige pannil. Määrige filee meega ja pange ahju. Küpsetage 110 kraadi juures 20 minutit (oleneb ka filee suurus). Ahjust välja võttes laske 10 minutit puhata. Viilutage õhukeselt.

Tomatimoosi valmistamiseks koorige tomatid ja puhastage vartest. Tükeldage tomatid, sibul, tšilli ja riivige sidrunikoor. Pange väiksesse potti ning hautage, kuni vedelik kaob. Lisage tomatimoosile ka natuke mett. Serveerige koos pardirostbiifiga.

Õuntega täidetud part

- 1 part
- 2–3 pastinaaki
- 2 peeti
- 1 küüslauk
- pardirasva
- maitsestamiseks soola, pipart, rosmariini, tüümiani

Täidiseks

- 3 õuna
- 2 sibulat
- 1 porgand
- maitsestamiseks soola, pipart, kaneelipulk

Valage pakendist vabastatud part kuuma veega üle, et nahk tõmbuks pringiks. Lõi-

HÜVA NÕU

■ Säilitage hane või pardi küpsetamisel tekkinud rasv. Kurnake, pange purki ja hoidke külmikus. Rasva on hea kasutada ahjukartulite valmistamisel või mõne hautise tegemisel.

■ Jõulukalkuni tegemisel suruge pritskotiga pehmet maitsevõid naha alla, nii tuleb jõulukalkun mahlane ja maitsev.

■ Kalkuni, hane või pardi tervelt küpsetamiseks peab linnud asetama küpsetusrestile ja kasutama ventilaatoriga ahju. Nii ei jää lind rasva sisse ja kuumus pääseb praele igast suunast ühtlaselt.

■ Krõbeda pardinaha saab, kui seda enne kätepaperiga kuivatada ja nahale riputada meresoola.

■ Linnuliha ahjust välja võttes tuleb lasta sel vähemalt 10 minutit sooja kohas seista, enne kui seda lõikama hakkate.

■ Linnuprae täitmisel kasutage lisaks värsked ürte, meeldiva aroomi ja maitse annavad veel tsitrusekoor ja tähtniiis. Viimasega olge ettevaatlik!

■ Liiga täis topitud linnupraad ei pruugi etteantud ajaga seest valmis saada.

gake välja harkлуу, tiivaotsad ja rasv. Kuivatage part majapidamispaperiga ja torikige kahvliga naha sisse augud, et liigne rasv naha alt välja voolaks.

Täidise valmistamiseks sulatage pannil või ning küpsetage porgandid ja sibulad veidi pehmemaks. Maitsestage ja lisage segule ka kaneelipulk. Seejärel segage küpsetatud aedviljade hulka kooritud õunalõigud ning täitke sellega part. Ülejäänud köögiviljad asetage pannile pardi kõrvale.

Nüüd kuumutage kastrulis õunamarmelaad, lisage vein ning kuumutage seni, kuni segu on muutunud vedelaks. Pintseldage sellega part üle ning pange ahju. Aegajalt pintseldage sama seguga parti ka küpsemise ajal. Seejärel koorige ning tükeldage peet ja pastinaak, maitsestage, lisage koos koortega tükkideks lõigatud küüslauk, tüümian, rosmariin, segage pardirasvaga ning pange pardi juurde küpsema.

Pardi küpsemisajaks arvestatakse pool tundi kilo kohta. Pannile kogunenud leem kurnake, ja kui sellesse allesjäänud kastme segate, saategi kastme prae juurde.

Pardiprae juurde sobib tarvitada kouduaia õuntest valmistatud siidrit.