

# Ragne Värgi peolaua retseptid

RAGNE VÄRK

## Kevaderoheline salat broileri-kintsulihaga

Tegu on väga mõnusa toitva salatiga, kus maitsepunkti paneb roale broileri-kintsuliha, mis pärast pannil pruunistamist on pistetud soja-ingverimarinaadi. Nii ongi lõpptulemus veidi ingveri vürtsi ning soja särtsu.

- 1 dl odrakruupi
- 450 g kondita ja nahata broileri-kintsuliha
- soola, pipart
- 4 sl heledat sojakastet
- 2 sl riivitud ingverijuurt
- 10 päikesekuivatatud tomatit
- 2 suuremat pirni
- 100 g rohelisi salatilehti
- 50 g parmesani (riivituna)

Loputage kruubid ning keetke soolaga maitsestatud vees pehmeks (soovitav on neid enne paar tundi vees leotada).

Lõigake kintsuliha tükkideks ning praadige pannil küpseks, maitsestage kergelt pipraga. Segage kausis omavahel soja ja riivitud ingver ning pange küpsutatud broileritükid marinaadi. Raputage läbi, et kõik saaks marinaadiga kaetud.

Lõigake pirn ja päikesekuivatatud tomatid tükkideks ning segage kokku salatilehtedega, lisage ka parmesan ning odrakruubid. Segage kergelt ning asetage vaagnale. Peale pange marineeritud broileriliha ja valage üle marinaadikastmega.

## Küpsistega pirni-toorjuustukook

See on teisisõnu kiirelt valmiv küpsitamata küpsisekook, mis sööjad kindlasti ära võlub. Tänu toorjuustule jääb küpsisekook lõpptulemusena mõnusaalt kreemjas ning pirnid garanteerivad piisava mahlakuse.

Kook on soovitatav eelmisel päeval valmis teha, nii jõuab see korralikult maitsestuda ning läbi imbuda.

- 2 pakki ehk 32 küpsist
- 450 g Farmi toasooja toorjuustu (*light*)
- 300 g klassikalist kodujuustu



Pirni-toorjuustukook.



## Broileri-kintsulihasalat.

- 75 g kamajahu
- 2 suuremat küpset pirni
- 75 g suhkrut
- kanget kohvi (immutamiseks)

### Katteks

- 100 g šokolaadiga toorjuustukreemi või šokolaadikreemi

Segage toorjuust, kodujuust, kamajahu ning suhkur. Pirnid koorige ja eemaldage neilt südamik. Hakkige pirnid tükkideks ning lisage toorjuustusegule. Laduge küpsised alusele kaheksa kaupa kahte ritta, eelnevalt neid korraks kuumas kohvisse kastes. Jaotage täidis silma järgi neljaks ning määrige küpsisekihile üks osa toorjuustusegu. Immutage järgmise kihiga küpsised kohvis, asetage koogile ja katke jällegi toorjuustuseguga. Korra tegevust veel kaks korda, jättes pealmiseks kihiks toorjuustusegu.

Sulatage toorjuustukreem veevannil pehmeks ning niristage koogile. Asetage külma kohta maitsestuma.

## Kardemoni-rosinakeerud

- 500 g pärimi-lehttainast
- 150 g rosinaid
- brändit või rummi
- 200 g toasooja toorjuustu
- 50 g suhkrut
- 1,5 tl jahvatatud kardemoni

Valage alkohol rosinatele ning laske maitsestuda paar tundi kuni üle öö. Segage toorjuust, suhkur ja kardemon omavahel ühtlaseks ning määrige lahtilaotatud tainale. Nõrutage rosinaid liigsest alkoholist ning asetage toorjuustule. Keerake tainas lühemast servast rulli ning lõigake rullist kaheksa viilu. Asetage need, lõikepool all, küpsetusplaadile ning suruge kätega veidi laiemaks. Küpsetage 220 kraadi juures 15–17 minutit.

## RAGNE VÄRK

Vaata ka: [kokkama.blogspot.com](http://kokkama.blogspot.com)  
[linnuliha.ee/blogi](http://linnuliha.ee/blogi)