



ge peenestatud sibul, porgand ja petersellijuur. Keetke supijuurid poolpehmeteks, siis asetage leemesse puhastatud, pestud ja nõrutatud lestad. Keetke tasasel tulel 10 minutit. Tõstke kalad vahukulbiga kuumakindlale vaagnale, jätke sooja. Keeduleemele lisage külma koorega segatud jahu ning soovi korral veel sidrunimahla. Kuumutage keemiseni. Valmis kastmele puistake peenestatud tilli ja petersellilehti. Juurde andke kartulipüreed ja aurutatud lill- või spargelkapsast.

### Sütel röstitud lest määrõikakastmega

- puhastatud lesti
- õli
- majoneesi
- soola

#### Kaste

- 300 g hapukoort või maitsestatamata jogurtit
- 100 g riivitud määrõigast
- 100 g riivitud magushaput õuna
- soola
- suhkrut
- sidrunimahla

Kuni söed saavad röstimiseks valmis, valmistage kaste. Riivige kaussi sidrunimahlaga segatud hapukoore sisse õun ja määrõigas, segage. Maitsestage soola ja suhkruga.

Pintseldage veidi kuumutatud kahepoolset röstimisresti õliga. Määrige kala mõlemalt poolt majoneesi või õliga ja röstige valge tuhakorruga kaetud sütel, kuni kala on pinnalt mõnusalt pruunikas ja läbinisti küps. Kastmega üleväljatud röstitud kala juurde andke mitmeviljakukleid või sepikut.

### Hautatud lestad seentega

- 1 kg lesta
- 100 g pekist sinki
- 1 sibul
- 200–300 g kupatamist mittevajavaid seeni
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 300 g hapukoort
- 2–3 sl riivitud juustu
- sidrunimahla

Praadige puhastatud tükeldatud seened võis ja jätke panniga sooja. Lõigake sink õhukesteks viiludeks ja asetage haudepotti põhjale. Peale puistake peenestatud sibul. Selle peale laduge sidrunimahla, pipra ja soolaga maitsestatud kalad, kõrvale tõstke praetud seened.

Segage juust hapukoorega, kallake haudepotti kaladele ja seentele. Kūpsetage ahjus kuni 30 minutit. Juurde andke keedetud kartulit ja keedetud või aurutatud kõögivilju.

### Lestafilee marinaadis

- 1 ½ kg kopsakaid kalu fileerimiseks

#### Marinaad

- ½ l kalapuljongit
- ¼ l kuuma vett
- 2 sl äädikat (30%)
- 1 loorberileht
- 3–4 nelki
- 3–4 vürtsi
- 8 tera musta pipart
- 1 sl suhkrut
- 1–2 tl soola
- 10–15 g kiirestilahustuvat želatiini
- mõni sidrunivill

Keetke kalapeadest ja -luudest koos supijuurtega (sibul, petersell, porgand) puljong, kurnake, lisage vett ja marinaadile vajalikud vürtsid ning kuumutage keemiseni.

Hoidke kaane all 10 minutit, siis kurnake leem madalasse kuumakindlasse klaaspotti.

Selgele vedelikule lisage äädikas, suhkur ja sool. Keetke selles väiksemaks tükeldatud lestafilee, aga mitte kauem kui 10 minutit.

Lõpuks puistake kalatükke katvale kuumale marinaadile želatiinipulbrit.

Mõne minuti pärast kergitage noaga kalatükke nõu servast, et lahustunud želatiini ka alumisse kihti valguks. Kui kala ja marinaad on toatemperatuurini jahtunud, asetage nõu külmikusse.

Serveerimisel lisage maitsevale peoroale kaunistuseks viilutatud sidrunit.

### Suitsulest tarrendis

- luudest ja nahast puhastatud suitsulesti
- kodust tomatimehu
- pisut soola
- suhkrut
- 20–30 g želatiini (1 l vedeliku kohta)

Pange suuremad puhastatud suitsukalatükid purki. Tomatimehu filtreerige. Selge mahl ajage kuumaks, maitsestage soola ja suhkruga, lisage kiirelt lahustuv želatiini ja segage hoolikalt läbi. Siis valage kalatükidele, nii et purk oleks kaelani vedelikuga kaetud, ning steriliseerige keevaveenõus 60 minutit.

Tomatimahla võite asendada ka veest ja maitseainetest keedetud tarrendiga.