

Soovi korral võite hautisele jätta äädika lisamata ja asendada see ½ kl hapukoorega.

Kurgi-seenehautist sobib süüa keedetud pasta, riisi või kartulitega, ka kartulipudruga.

#### KAPSARULLID

##### LAMBALIHAGA

1 valge peakapsas  
6 dl keedetud riisi  
400 g lambahakkliha  
1 sibul  
1 muna  
2 dl kohvikooresoola  
paprikapulbrit

tüümiani  
rosmariini  
petersellilehti  
Keetke lahtimurtud kapsalehti mõni minut soolaga maitsestatud vees, kurnake ja laske jahtuda. Võite keeta ka tervet kapsapead, millel juurikas eemaldatud (10–15 minutit). Keedetud



kapsas nõrutage, seejärel jaotage veidi jahtunult üksikuteks lehtedeks ning lõigake paksemad leherootsud õhemaks.

Hakitud sibul kuumutage õlis klaasjaks, segage hakklihaga, maitsestage, lisage kohvikooresoola lahtiklopitud muna ning riis. Hästi ühtlaselt läbisegatud riisihakklihahamassiga täitke kapsalehed, keerake nad rulli ning laduge ahjuvormi, pealt pintseldage rulle õliga. Küpsetage 200° juures kuni 1½ tundi. Kapsarullid

andke lauale keedetud kartulite ja seenekastmega.

#### PRAETUD KUKESSEENED

400–500 g värskaid kukeseeni  
200 g soolapeekonit  
1 sl oliiviõli  
1 sibul  
200 g hapukoort  
soola

jahvatatud musta pipart  
Kuumutage hakitud sibul õlis klaasjaks, lisage kuubikuteks lõigatud peekon ning praadige liha pruuniks, siis lisage tükeldatud seened ja praadige aeg-ajalt segades, kuni vedelik on aurustunud, maitsestage ja lõpuks lisage hapukoort.

Kukeseened on hea lisand praetud kalale, lihale või köögiviljadele. Soovitatav on anda seened eraldi, siis saab sööja oma maitse järgi lisandeid valida.

#### PIKANTNE SUVESALAT

300 g keedetud riisi-nuudlisegu  
1 suitsutatud või keedetud seakeel  
100 g tomateid  
1 marineeritud kurk  
200 g keedetud aedoakaunu  
1 kl marineeritud tatikuid või puravikke  
½–1 kl musti sõstraid  
2 keedetud muna  
200 g majoneesi  
soola  
suhkrut  
Tükeldage seakeel, tomatid, kurk, munad ja seened kuubikuteks (väikesed seened lisage tükeldamata), oakaunad poolitage või lõigake kolmeks. Segage kõik majoneesiga ja jätke kuni tunniks külmkappi seisma. Seejärel lisage riisi-nuudlisegu ja mustad sõstrad ning hoidke veel enne serveerimist 30 minutit külm.

TARGU TALITA

#### KUIDAS KASUTADA

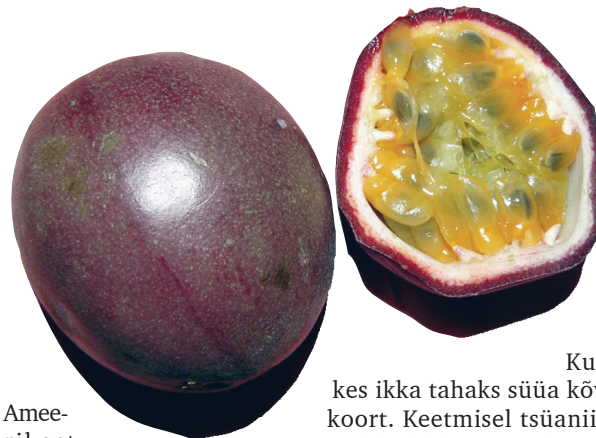
# Kirevili, õige nimega granadill

**P**assionivilja (ld k *Passiflora edulis*, ingl *passion fruit*) esimest korda haistes tundus mulle, et millegi nii hurmavaga pole mu nina varem kohtunud. Lõhn paiskus välja “Passioniviljamaitse roheline tee” pakist, meenutades kõiki troopilisi puuvilju ühekorraga.

Nimi kõlas sama ahvatlevalt – *passion* tähendab ju kirge. Tõde osutus siiski natuke teiseks. Tegu on purpurkannatuslille marjaga. *Passion* tähendab ju ka kannatust, eelkõige Kristuse kannatust ristil. Brasiiliasse saabunud jesuiitidest misjonäridele oli taime õis just seda meenutanud – nad nägid seal nii okaskrooni, ristilöömise naelu, Kristuse haavu kui ka apostleid.

Tegelikult on eesti keeles selle vilja kohta õige öelda hoopis granadill, mis tähendab väikest granaatõuna. Sarnaselt granaatõunaga sisaldab see želeetaolist seemnetega täidetud massi.

Granadill on pärit Lõuna-



Ameerikast. Neid kasvatatakse rohkelt Indias, Uus-Meremaal, Austraalias, Iisraelis jm.

Leidub kollaseid ja purpursid granadille. Viljad on ploomi- kuni greibisuurused. Küpsete viljade nahk tõmbub krimpsu, siledad on toored. Maitsetult meenutab granadill väidetavalt üheaegu maasikat, ananassi ja apelsini. Mulle tuletas see meelde veel hästi kypset ja mahlast punast sõstart.

Purpursid granadilli koorest leidub veidi tsüaniidi, mistõttu see on kergelt mürgine.

Kuid kes ikka tahaks süüa kõva koort. Keetmisel tsüaniidi molekulid lagunevad.

Austraalias pannakse granadilli puuviljasalatite ja juustukoogi hulka, Brasiilias valmistatakse sellest vahtu ja seemnetega kaunistatakse kooke. Indoneesias süüakse granadilli palju niisama ja sellest tehakse ka siirupit.

● Granadillikastmega kanarina jaoks vajate 2–3 nahata kanarinda, 1 sl õli, 2 sl võid, 1 tl suhkrut, 2 sl rummi, 2 sl sidrunimahla, 2 granadilli sisu, soola ja pipart. Varsardage liha pehmeks. Pange pannile õli ja võid, mõlemat 1 sl, kuumutage paksu põhjaga pann keskmisele kuumu-

sele. Pruunistage liha, pöörates seda pannil mitu korda. Tõstke liha vaagnale ja maitsestage. Kallake rasv pannilt ära. Pange asemele suhkur, rumm ja sidrunimahl, kuumutage neid madalal kuumusel, segades hoolikalt. Kuumutage juurde granadill ja segage hoolega. Võtke pann tulelt ja lisage ülejäänud või. Maitsestage. Tükeldage liha, jaotage taldrikutele ja kallake kastmega üle.

● Paradiispiruka jaoks vajate 2–3 granadilli sisu, 1 muna, ⅓ kl suhkrut, 1 kl piima, ½ kl kookospähkli, liivatainast. Vooderdage ümmargune pirukavorm tainaga. Klõpige läbi muna ja piim, lisage suhkur, kookospähkel ja granadill. Valage tainale. Kypsetage madalal kuumusel 45–60 minutit, kuni kreem on kõvastunud.

VIVIKA VESKI

Retseptid leitud Internetist rahvusköökidelehekülgedelt.