



Kuklid suitsuliha ja sibulaga.



Punapeedi-porganditerriin, lillkapsas juustutainas.

et moodustuks nn matt.

Viiludele panna hakkmass, mis vajutada ühtlaseks 2 cm paksuseks kihiks.

Massile tõsta köögiviljatäidis ja selle peale keedetud munasektorid. Hakkmass keerata fooliumi abil rulli, vajutada see tihedalt kokku.

NB! Hakkulaadi ühenduskoht peab jääma allapoole. Küpsetage ahjus 180 °C juures kuldseks, s.o umbes 25–30 minutit. Rulaad jahutada ning lõigata portsjonviiludeks.

Hakkulaadi serveerida pohlamoosiga, garneerida tüümianioksaaga.

JUUSTU-PÄHKLITAINAS KÜPSETATUD LILLKAPSAS JOGURTIKASTMEGA, 5-le

1 värske lillkapsas

Tainas

100 g nisujahu

70 g röstitud metsapähkleid

100 g riivitud juustu

1 dl oliiviõli

2 dl piima

soola, suhkrut

valget jahvatatud pipart

1 l toiduõli (küpsetamiseks)

Kaste

300 g maitsestatamata jogurtit

100 g majoneesi

¼ pikka kurki

soola, suhkrut

Garneering

lehtsalatit

punast paprikat

Lillkapsas lõigata väiksemateks õisikuteks ja keeta umbes 1 minut soolaga maitsestatatud vees, nii et see veel krõmpsuks. Siis õisikud kurnata, jahutada.

Taina valmistamiseks purustada metsapähklid.

Neile lisada riivitud juust, piim, nisujahu ja oliiviõli ning segada ühtlaseks hapukoorretaaliseks massiks. Vajadusel valada piima juurde. Maitseks lisada soola, suhkrut ja jahvatatud valget pipart.

Toiduõli kuumutada 175 °C-ni. Lillkapsa küpsetamiseks kasta õisikud tainasse ning lasta seejärel kuuma õlisse küpsema. Küpsetada seni, kuni tainas on kuldne. Vahukulbiga tõsta küpsetatud õisikud õlist ning asetada köögipaberile mõneks ajaks nõrguma-jahtuma.

Kastme valmistamiseks värske kurk pesta ja tükeldada hästi väikesteks kuubikuteks. Lisada majoneesi ja maitsestatamata jogurt ning segada.

Maitsestada soola-suhkruga. Soovi korral lisada kastmele hakitud tilli.

Serveerimisel asetada küpsetatud lillkapsaõisikud vaagnale, garneerida lehtsalati ja värviliste köögiviljadega.



ALKOMEETRITE KALIBREERIMINE* ja müük

www.alkomeeter24.ee

*Kalibreerimiseks too või saada alkomeeter postiga
KAVIKO KAUBANDUSE OÜ, Turu tn 45 b, 50106 TARTU.

Postiga saatmisel soovime kasutada teenust TÄHITUD MAKSIKIRI, saates alkomeetri mulkilega turvümbrikus. Juurde palume lisada oma telefoninumber ja soovitatavalt ka e-posti aadress. Teostatud töö eest saadame Teile arve e-maili või posti teel, pärast tasumist postitame Teile alkomeetri. Küsimuste korral helistage meile või saatke e-kiri.

Alkomeetrid müügil ka
Olerexi teenindusjaamades
ja hästi varustatud
autovaruosade pooides!

