



Mundris ahjukartulid

Ahjus küpsetatud koorimata kartul ehk mundris kartul on maitsev. Sel viisil valmistatuna on ka toiteväärtuse kadu kõige väiksem.

90 aastat tagasi oli 15-aastaseks saaval neil ainulaadne sünnipäevakink – 15 ahjus koorega küpsetatud kartulit, mille ta tohtis üksipäini ära süüa. Ega peale soola muud juurde anda olnudki, sellist priiskamist lubati vaid erandkorras. Aastakümneid hiljem aga eelistas too neiu juba eaka daamina prae juurde võtta kartuli asemel pigem riisi, tartart või makarone.

Kuigi paarkümmend aastat tagasi lubas meist nii mõnigi süüa vabaduse eest kas või kartulikoori, ei läinud asi nii kaugele. Sellegipoolest on praegugi õige meelde tuletada esivanemate tarkust: ärge koorige kartulit, kui see on ussi- aukude ja plekkideta, koor sile ning puhas, vaid küpsetage koos koorega! Peale soola saate valida juurde kas ainult võitükikese või vastavalt maitsele hoopis muid lisandeid.

KÜPSEKARTULID KÜÜSLAUGU JA AED-LIIVATEGA

12 suuremat pikliku kujuga kartulit
6 sl oliiviõli
2 sl veiniaädikat
soola
6 küüslauguküünt
aed-liivatee võrseid

Valige välja ilusad terved ja ühtlase suurusega kartulid. Peske nad harjaga hoolikalt puhaks ning kuivatage majapidamispeberiga. Selleks et suured mugulad kiiremini läbi küpseksid, tehke neile noaga umbes 1 cm vahega sisselõiked nii, et alumisel poolel oleks 1 cm paksuselt tervet pinda ja juurvili koost ei laguneks. Piserdage kartuleid õli-äädika seguga ning lisage sisselõigetesse purustatud küüslauku. Küpsetage umbes 200° juures 45 minutit. Valmis kartulitele riputage pisut soola, kaunistage aed-liivateega.

KARTULID JUUSTUGA

Niimoodi küpsetamiseks ettevalmistatud kartulitele, nagu eelmises retseptis soovitatud, võite peale küüslaugu panna sisselõigetesse ka õhukesi juustuviile.

POOLIKUD KÜPSEKARTULID HEERIN-GAGA

Kui teil on väga suured ümmargused kartulid, võite need pärast pesemist pikuti poolitada. Määrige poolikud mugulad õliga üle ning katke lõikepind fooliumitükiga. Valmis kartulitele pange peale kodujuustu ja tükike heeringat, kaunistage hakitud maitserohelisega.

POOLIKUD KARTULID ROKFOORI JA KREEKA PÄHKLITEGA

Vajutage kahvliga katki nii tükike rokfoori juustu kui ka 1 keedetud muna, segage need maitsestatamata jogurtiga. Paks segu tõstke küpsenud kartulile, kaunistage haki-

tud maitserohelise ja puhastatud-tükeldatud kreeka pähkli tuumadega.

JUUSTU JA SALATIGA TÄIDETUD KARTULID

8 keskmise suurusega kartulit
3 väikest porgandit
¼ salatikurki
4–8 väikest ümmargust redist
1–2 sl oliiviõli
1 sl apelsinimahla

1 karp krevettidega määrdajuustu
Valige ühtlase suurusega kartulid, peske need ja kuivatage ning torkige kahvliga kahte-kolme kohta umbes 1 cm sügavused augukesed. See hoiab ära mugulate pakatamise küpsemisel. Siis pintseldate neile õli ja küpsetage.

Puhastatud porgandid riivige, kurk lõigake peenikesteks ribadeks, redis õhukesteks ratasteks. Segage kõik kausis, lisage veidi õli ja mahl ning jätke umbes 20 minutiks seisma, et vedelik aedviljasse imbuks.

Ahjust võetud kartulile tehke noaga ristküjuline sisselõige ning pigistage mugulat külje pealt, siis avaneb koor korrapäraselt ja tekib taskutaoline oõnsus, mida hea täita. Tõstke sellesse lusikatäis määrdajuustu, peale asetage aedviljasalatit.

KARTULID UBADE JA VORSTIGA

1 purk küpsetatud valgeid ube
4 viinerit