



Sibulasupp leivaga

- 200 g tahket leiba
- 1 l vett
- 2 keskmist sibulat
- 2 sl võid
- hakitud maitserohelist

Hakkige sibulad ja praadige võis kuld kollaseks, lisage kuubikuteks lõigatud leib ning praadige aeg-ajalt segades koos sibulatega veel natuke aega. Siis kallake leib pannilt potti, valage kuum vesi peale ja keetke 10–15 min. Lauale andke kohe.

Anne praekartulid

- kartuleid
- kartulimaitseainet
- rasvaint
- soola
- hakitud murulauku
- hakitud tilli

Lõigake kooritud kartulid ratas- teks ja laduge kuuma rasvaine sisse pannile, maitsestage ning praadige madalas kuumuses kaane all.

Seejärel pöörake korraka kokkuküpsenud kartulitele teine pool, kui see servast kergitades paistab kergelt krõbe ja pruuni- kas. Siis vähendage kuumust ja praadige lõpuni.

Külm piimasupp muna ja saia

- 200 g saia
- 1 l piima
- 4 muna
- soola
- suhkrut

Vahustage munad suhkruga ja valage vähehaaval kuum piim peale. Saiakuubikutele puista- ke suhkrut ning röstige ahjus kuld kollaseks. Siis valage peale muna-piimasegu ja kuumuta- ge veel natuke aega 60–70° juu- res. Lauale andke jahtunult.

Leivasupp rabarbriga

- 300 g tahket leiba
- 1–1½ l vett
- 3 sl suhkrut
- 1 kl rabarbrikeedist
- kaneeli
- sidrunikoort

Pruunistage leivaviile ahjus, siis pange külma veega keema. Keetke, kuni leib on muutunud pudruks. Hõõruge see läbi sõe- la, lisage suhkur, kaneel, riivitud sidrunikoort ja rabarbrikeedis ning kuumutage kõik koos läbi. Lauale andke külmalt piimaga.

Rabarbrivorm

- 300 g tahket leiba või saia
- 2 sl võid
- 600–700 g rabarbrivarsi
- 2–3 kl piima
- 1 kl suhkrut
- jahvatatud kaneeli

Poetage leib või sai pannile, praadige võis. Pestud rabarbrivarred lõigake õhukesteks vii- ludeks, segage suhkruga ja kaneeli- ga. Pange leib ning rabarber kihiti vormi. Valage üle piima- ga, nii et kõik on kaetud. Küpse- tage keskmises kuumuses um- bes 45 min.

Rabarrikook

- 1 muna
- 1 dl suhkrut
- 1 dl piima
- ½ dl õli või vedelat margariini
- 2½ dl nisujahu
- ½ dl kiirkaerahelbeid
- 1½ tl küpsetuspulbrit
- 5 dl rabarbrilõike
- 4–5 sl suhkrut

Määrige koogivormi (ca 25 cm) põhi ja servad võiga. Vahusta- ge muna suhkruga, lisage piim ja õli. Siis puistake hulka jahu, küpsetuspulbri ja kaerahelveste segu ning liigutage kõik puulu- sikaga ühtlaselt läbi. Kallake tai- nas koogivormi, riputage peale rabarbrilõikid ja suhkur. Küpse- tage 200° juures u 25 min. Kook on valmis, kui pealispond on ilus helepruun.

Rabarrikeedis

- 1–2 rabarbrivart (umbes 3 dl tükke)
- 1 dl suhkrut
- ½ sidrunit
- 2 sl vett

Segage rabarbrilõigud suhkruga ja veega, lisage kooritud-tükelda- tud sidrun ning kuumutage kee- miseni. Keetke aeg-ajalt segades ja keedunõud raputades tasasel tulel 10 minutit. Laske jahtuda ning hoidke külm.

Rosina-pann-koogid

- 2½ dl nisujahu
- ½ dl suhkrut
- ½ dl kaerahelbeid
- 2 tl küpsetuspulbrit
- ½ dl rosinaid
- 1 muna
- 2½ dl hapupiima või mait- sestamata jogurtit
- õli või margariini praadi- miseks

Segage kuivained rosinatega, lisage hapupiim ja muna ning segage kõik kiiresti ühtlaseks tainaks. Laske 10 min jahul ja helvestel paisuda. Praadimisel

tõstke 1 sl tainast pannile ning siluge pealt tasaseks. Kui koo- gi pind on hüübinud, keerake see ümber ja praadige ka teiselt poolt. Suvel võite rosinad asen- dada marjadega. Kevadel paku- ge kooke rabarbrikeedisega.

Rabarbrijook

- 2 kg rabarbrivarsi
- 1–2 l vett
- 4 tera võrsti
- 2 cm värsket ingverijuurt
- 500 g suhkrut

Lõigake pestud, kuid koorimata rabarbrivarred õhukesteks tük- kideks ja pange veega potti kee- ma. Lisage maitseained, kui vesi keeb, lisage suhkur. Jook näeb parem välja, kui kasutate pruuni suhkrut (fariinsuhkrut). Edasi keetke tasasel tulel 30 min, kuni rabarbrilõikid on lagunened. Jah- tunult kurnake ja villige pudelise- se. Külmkapis säilib selline hägu- ne mahl (mehu) paar nädalat.

Janukustutuseks ja lastele lah- jendage mahl, võttes 3 osa vett ja 1 mahla.

Peolauale sobib mahl veega pooleks. Enne klaaside täitmist puistake neisse jäätükke.

Mahlaga kõlbab segada ka külma poolkuiva vahuveini.



Pirukad rohelisest sibulast

TAINAS

200 g Felixi küpsetus- margariini
500 g jahu
2 sl suhkrut
2 sl viina või brändit
½ tl soola
1–2 muna määrimiseks

TÄIDIS

200 g talisibulapealseid või rohelist salatisibulat
2–3 keedetud muna
1–2 sl margariini või õli
soola
jahvatatud musta pipart

Sõeluge jahu lauale kuhikusse, keskele vajutage lohk, millesse pange margariinitükikesed, sool, suhkur ja viin. Sõtkuge kiiresti kõik läbi tainaks ning asetage 30–40 minutiks külma.

Mitte väga peeneks lõigatud sibulapealsed kuumutage margariiniga kergelt läbi. Kui need on veidi jahtunud, segage hulka hakitud munad ning maitsestage soola ja pipraga.

Enne pirukate vormimist rullige tainas ½ cm paksuseks, lõigake sellest rattad ja määrige lahtiklopitud munaga. Siis asetage keskele täidis, murdke tainaratas pooleks, vaju- tage servad kokku ning pintseldage lahtiklopitud munaga. Küpsetage kuumas ahjus 10–15 minutit.

