

Küpsetisi koolijütsidele

Suvi küll kestab, kuigi kooliaasta algus viitab saabu-vale sügisele. Selle murdelise tähtpäeva teeb pereringis pidulikumaks nii pitsa kui pohlakook.

Paljude laste lemmiktoitu pitsat saab küpsetada pitsajahust tehtud, pärmi- või muretinal või osetud pitsapõhjal. Neid võib valmistada suures või väikeses vormis, aga olulisim on seejuures katte valik.

Pärmitainast pitsad

Tainas

- 250 g jahu
- ¾ kl piima või vett
- 20 g pärm
- 3 sl õli või sulatatud margariini
- ½ tl soola

Segage pärm leige vedelikuga, lisage sool, rasvaine ja sõelutud jahu, jätke sooja kohta kerkima. Hästi kerkinud tainast veeretage pall ning rullige see õhukeseks kettaks. Tainas peab vormi või panni külgi kõrgelt katma, et

kate laiali ei valgaks. Pintseldage tainas õliga, peale pange ühtlase kihina kate. Siis laske veidi aega kerkida ja küpsetage keskmises kuumuses 20–35 minutit, sõltuvalt pitsa paksusest.

Vorstikate

- 200 g poolsuitsuvorsti
- 300 g tomateid
- 200 g juustu
- 1 väike hapukurk

Lõigake juust, kurk ja vorst väikesteks kuubikuteks, tomat rastateks. Laotage kõik õliga määratud tainale, peale pange tomatirattad.

Köögivilja- ja vorstikate

- 300 g keedetud või hautatud köögivilju
- 200 g keeduvorsti
- 3–4 sl tomatipüree
- 2 sl hapukoort
- jahvatatud musta pipart
- 1 sl õli
- 100 g juustu

Eelmisest söögikorrast ülejäänud hautatud või keedetud köögiviljad – kapsas, lillkapsas, oad, herved, kaalikas, porgand – tükeldage väiksemaks, lisage kuubikuteks lõigatud vorst ja kuumutage kõike segades pannil õlis. Segage tomatipüree hapukoorega, maitsestage soola-pip-

raga ning laske keema tõusta. Valage see kattele. Juust lõigake väikesteks kolmnurkadeks ja vajutage katte sisse.

Sibulakate

- 400 g sibulaid
- 1 sl võid
- 2 muna
- 2 sl piima
- 100 juustu
- 100 g sinki
- 2 sl ketšupit

Lõigake kooritud sibulad raste-teks ja praadige kergelt võis, jahtunult tõstke tainale. Munad kloppige lahti, lisage piim ja riivitud juust ning valage sibularõngastele. Peale laotage õhukesed singiviilud, millele tupsutage ketšupit.

Sibula-tomatikate

- 2–3 suurt sibulat
- 3 tomatit
- 2 sl õli
- soola
- pipart
- 5 sl riivitud juustu

Lõigake kooritud sibulad raste-teks, kuumutage õlis klaasjaks ning tõstke jahtunult õliga määratud tainale. Peale laotage tomatirattad, maitsestage soola ja pipraga, puistake üle riivitud juustuga.

Kalakate

- 2 sibulat
- 2–3 küüslauguküünt
- 2 sl õli
- basiilikut
- 1 karp tuunikala õlis
- 5 vürtsikilu (fileed)
- 4–5 tomatit
- 4 sl tomatipüree
- oliive
- 150 g juustu

Hakkige sibulad ja küüslauk ning hautage õlis. Siis lisage tükeldatud tomatid ja tomatipüree, hautage 15–20 minutit. Maitsestage soola, pipra ning basiilikuga. Jahtunud tomatihautis tõstke tainale, peale pange kahvliga läbisegatud tuunikala, laotage kilufileed ja viilustatud oliivid ning puistake riivitud juust. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 20 minutit.

Seenekate

- 300–400 g värskeid seeni
- 1 sibul
- 4–5 tomatit
- basiilikut
- soola
- pipart
- rasvaint
- 2 sl hapukoort
- juustu

Hakkige kupatamist mitteva-javad seened ja sibul peeneks, praadige rasvaines tasasel tulel, et seenemahl aurustuks, lisage hapukoor ja maitseained. Jahtunud seened jaotage ühtlase kihina tainale, peale asetage tomatirattad, kõige lõpuks juustuviilud. Juustu võite ka lisamata jätta.

Kapsa-seenekate

- 250 g magushapusid kapsaid
- 2 sl tomatipastat
- suhkrut
- 200 g tatikuid, puravikke või šampinjone
- 1 suur sibul
- 2 sl õli
- jahvatatud paprikat
- soola
- 100 g juustu

Segage hapude õuntega hautatud värske kapsas tomatipastaga ja laotage ühtlaselt õliga määratud tainale. Hakkige sibul peeneks ning kuumutage rasvaines pannil, kuni sibul muutub klaasjaks, siis tõstke kapsakihi-le. Õlis hautatud õhukesed seeneliistakud pange peale, maitsestage soola ja paprikaga. Juust riivige või lõigake väikesteks kuubikuteks ning puistake

REPRO

