

Selle suve salat

SVEN ARBET

Salatireseptide konkurss kestab.

Salat riisiga

- ½ kg riisi
- ½ l õli
- ½ kg sibulat
- ½ kg porgandit
- ½ kg paprikat
- 3–4 kg tomatit
- soola
- peenikest pipart

Peske riis ja kuivatage, siis pange 20 minutiks keema. Seejärel lisage sektoriteks lõigatud tomatid, viilustatud sibulad, riivitud porgandid ja tükeldatud paprikad. Maitsestage soola-pipraga. Tõstke valmis salat purki, mis sulgege õhukindlalt. Säilib hästi ja maitseb veel paremini.

Salat köögiviljadest

- 3 kg kapsast
- 1 kg porgandit
- 1 kg sibulat
- 1 kg kurki
- 1 kg tomatit
- 400 g õli
- 4 sl soola
- 1 kl suhkrut
- 4 sl äädikat (30%)

Riivige või tükeldage puhastatud köögiviljad, hautage õlis umbes 30 minutit. Siis maitsestage soola ja suhkruga. Kui kõik on pehmeks haudunud, lisage äädikas ning kuumutage veel veidi. Tõstke kuumalt purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Šašlökisalat

- 2 kg kurki
- 4–5 sibulat
- 4–5 tilliõisikut
- 1–2 küüslauguküünt
- 1 sl sinepit
- 1 tl jahvatatud musta pipart
- 1 sl äädikat
- 4 sl soola
- 4 sl suhkrut

Lõigake kurgid kuubikuteks, sibul hakkige peeneks, küüslauk peenestage. Segage kõik ained kokku. Laske salatil üks ööpäev seista, seejärel tõstke purkidesse ja sulgege metallkaanega. Heas hoiupaigas seisab hoidis kevadeni.

Magusad terava-maitseelised rohelised tomatid

- 1 l vett
- 1 kl suhkrut

- 1 sl soola
- 3 sl äädikat (30%)
- paar punast kibepaprika lõiku
- 4–5 tera nelki
- natuke kaneelikoort

Tomateid niipalju, kui sügisel väikesi rohelisi tomateid saagikoristusel tuleb.

Tehke pestud tomatitele puutikuga augud sisse, siis ei lähe nad kuumutamisel katki. Keetke marinaad, valage purki tomatitele ja kuumutage 20 minutit. Sulgege purgid õhukindlalt.

Marineeritud aedoad

- 300 g ube
- 1 l vett
- 2 sl suhkrut
- 2 sl äädikat
- 2 sl soola
- 5–6 tera musta pipart
- 2–3 tera vürtsi
- 1 loorberileht
- 1 sl hakitud tilli
- 1 sl hakitud petersellilehti

Keetke marinaad, blanšeerige oad ja lõigake umbes 1 cm pikkusteks tükkideks. Pange oad keevasse marinaadi ning kuumutage umbes 20 minutit. Tõstke oad koos marinaadiga eelsoojendatud purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Marineeritud paprika

- 1½ l vett
- 3 sl suhkrut
- 1 sl soola
- 1 sl äädikat (30%)
- tilli
- paprikat

Pestud paprikad tükeldage, eemaldage seemned. Keetke marinaadis, kuni aedvili hakkab värvi muutma. Tõstke kuumalt purki ja sulgege õhukindlalt. Marinaadi koostis on olulisem kui paprika kogus.

MARE EERMANN



Väikesed tomatid purgis

Kasvatan ise väikesi tomateid spetsiaalselt purki panemiseks. Lisandid: nõrk soolvesi, 3–4 tera pipart, tillioks ja -õisik, peterselli. Valan tulise soolvee tomatitele ning kuumutan 7–8 minutit, siis kaanetan. Tomatid ei ole kahjuks tänavu sellise maitsega nagu alati – nahk on väga paks.

Letšo

- 300 g riivitud õunu
- 300 g tükeldatud sibulat
- 1 kg tomatit
- ¼ kl suhkrut
- 6 tera pipart
- 6 tera vürtsi
- 6 nelki
- 1 tl soola
- 1–2 sl äädikat
- musta jahvatatud pipart

Õunad riivin jämedalt, panen kõik ained korruga potti ja keedan, kuni need on pehmed. Siis kuumalt purki ja kaaned kinni. See on väga hea segu, mida panen pitsa peale, süön pannikartulite, nuudlite või riisi kõrvale või niisama võileivaga.

Marineeritud porgandid

- ½ kg porgandit
- 1 sibul
- 3 dl vett
- ½ dl suhkrut
- 1 tl soola
- oksake rosmariini või noort kadakakasvu
- 1 dl apelsinimahla
- apelsinikoort
- ½ dl õli
- purustatud musta pipart

Koorige ja lõigake porgandid paraja paksusega ratasteks (mitte liiga õhukesteks), samuti sibul. Pange porgandid-sibulad keedunõusse, lisage vesi, sool, suhkur, rosmariinioks ja veidi riivitud apelsinikoort. Segage ained läbi ning keetke kaane all poolpehmeks. Pärast seda laske jahtuda, võtke rosmariinioks välja, lisage apelsinimahl ja õli, soovi korral veel veidi värsket rosmariini. Tõstke salat purki, pange kaas peale ning hoidke külmikus enne tarvitamist 1 ööpäev. Salat säilib külmas nädal aega.

Need porgandid on head süüa grillitud broileriga, aga ka muu rasvasema lihaga, isegi kitsejuustuga.

VEEVI UNT

KATI VAHERSALU