



Küpsetage ahjus veel umbes 10 minutit, kuni juustust tekib krõbe koorik. Lauale andke pastaroa ja kirsstomatitega.

### Täidetud pikkpoiss

- 700 g lambahakkliha
- 1 kl rõõska koort (10%)
- 3–4 viilu lausaia
- 2 muna
- 1 tl soola
- 1 suur sibul
- 1 sl kartulijahu
- ½ tl musta pipart
- ½ dl nisujahu

### Täidis

- ¾ kl marineeritud peedikuu-  
bikuid
- 3 marineeritud kurki
- 2–3 küüslauguküünt
- 200 g sulatatud juustu

Pange saiatükid koore sisse ligunema. Pehme sai segage hakklihaga, lisage munad, peeneks hakitud sibul ja kartulijahu. Laotage lihamass ristkülikukujuliselt märjaks tehtud küpsetuspaberile. Hakkige kurgid ning segage nõrutatud peedikuu-  
bikutega, lisage pressitud küüslauk ja sulatatud juust. Pange juustuga segatud köögiviljad hakklihale ning tõstke see paberi abil kokku, jätkukoht vajutage sõrmedega kinni. Puistake pikkpoissile jahu ja küpsetage 200° juures umbes 40

minutit. Lauale andke keedetud aedvilja või kartulitega.

### Lihahautis punase peakapsa ja ubadega

- 250 g lambahakkliha
- 200 g valgeid või punaseid aedube
- 1 sibul
- 1–2 varsselleri vart
- 1 porgand
- 1 kartul
- 2 tomatit
- 2 küüslauguküünt
- 2 sl õli
- 600–700 g punast peakapsast
- rosmariini
- soola
- pipart
- 1 l vett

Leotage kuivatatud oad ja keetke pehmeks, kuid võite kasutada ka konservube. Varsseller, sibul, küüslauk, porgand ja kapsas hakkige peeneks ning kuumutage õlis ahjupoti põhjas hästi läbi. Siis lisage hakkliha ja praadige segades, et liha ei jääks klimpi. Hea, kui panete kuivatatud rosmariinile lisaks ka ühe värske oksa. Praadige, kuid ärge liha pruunistage. Seejärel lisage õhukesed kartuliviilud ja tomatilõigud ning valage peale kuum vesi, et see kõik kataks. Maitsetage soola-pipraga. Lisage oad ja hautage, kuni kõik on pehme. Kui vedelikku on palju, saate supitaolise söögi. Vähema vedeliku-

ga tuleb hea hautis, mis maitseb hästi sepikuga.

### Vormiroog selleri ja seentega

- 300 g juursellerit
- ½ kl vett
- soola
- 200 g värskeid või kupatunud seeni
- 2 sl rasvainet
- 200 g hakkliha
- 2 tomatit
- 1 kl lahjemat majoneesi
- 2 sl riivsaia
- 3 sl riivitud juustu
- hakitud maitserohelist

Praadige hakkliha rasvaines pannil, lisage hakitud seened ja tomativiilud. Seller lõigake kuubikuteks, keetke soolaga maitsestatud vees poolpehmeks ning nõrutage. Rasvaga määratud vormi pange kihiti sellerikuubikud ja pannil praetud hakkliha-seenesegu, kallake üle majoneesiga, peale puistake riivsaia ja juustu. Küpsetage kuumas praeahjus 25 minutit. Enne lauale andmist lisage maitserohelist.

### KADRIN LINNA

- Glasuur**
- 1 dl peenestatud päikesekuivatatud tomatid
  - 150 g purustatud fetajuustu
  - 6 tl pestot

Hakkige sibul hästi peeneks ja kuumutage pannil rasvaines klaasjaks, laske jahtuda. Segage hakklihasse sibul, sool, pipar ja juust. Vormige märgade kätega tainast õhukesed pihvid, mis asetage küpsetuspaberiga kaetud ahjupannile. Küpsetage praeahjus 225° juures umbes 7 minutit. Siis segage peenestatud tomatid fetaga ja katke sellega kuumad pihvid. Soovi korral lisage igale pihvile 1 tl pestot.

