

- 2 muna
- 2 tl köömneid
- 2 sl suhkrut
- 5 tera jahvatatud võrtsi
- noaotsatäis jahvatatud nelki
- 1 ½ kl piima

Määrige ahjuvorm rasvaineaga, puistake üle manna või riivsaiaaga. Segage jämedalt riivitud peet õunatükikeste ja leotatud saiaaga, maitsestage ja tõstke vormi. Munad ja piim kloppige ühtlaselt läbi ja valage peale. Küpsetage nõrgas kuumuses umbes 45 minutit.

### Praetud peedilõigud

- 4–5 keskmist keedetud peeti
- 2–3 sibulat
- mannat
- soola
- pipart
- searasva

Koorige peedid ja lõigake umbes sõrmejämedusteks viiludeks. Muna kloppige vähe-se veega lahti. Kastke peediviilud munasse, siis manna ja praadige rasvas mõlemalt poolt parajalt krõbedaks. Sibulad koorige, lõigake ratasteks ja praadige kuldpruuniks ning tõstke praetud peedilõikudele. Andke lauale kartulipudru või -püreega.

### Peedi-vormiroog hakklihaga

- 500 g hakkliha
- 500 g keedetud peeti
- 2 sibulat
- 500 g marineeritud kurki
- soola
- pipart
- sinepit
- koriandrit
- ½ l piima
- 4 muna

Pruunistage hakkliha, peenestatud sibul ja kurk ahjuvormis, segage hulka maitseained. Lõigake peedid viiludeks ja laduge poolvil-tu sarnaselt katusekividega hakklihasegus-se. Kloppige munad piimaga ja valage peale. Küpsetage umbes 220° juures 30–40 minu-tit. Juurde andke keedetud kartuleid.

### Peedid suitsuribiga

- 500 g suitsuribi või läbikasvanud sealiha
- soola
- pipart
- köömneid
- 2 toorest peeti
- 3 sibulat
- 3 õuna
- 1 kl rööska koort

Lõigake liha ja peedid 3–4 cm suurusteks kuubikuteks, sibulad koorige ja lõigake neljaks, südamikust puhastatud õunad lõigake pooleks. Pruunistage liha keedunõu põhjas, lisage veidi vett ja sibulad, õunad, peedid, maitseained ning koor. Hautage kaane all, kuni peet on pehme. Selleks ajaks on ka liha küps. Sibulad-õunad on keedes eraldanud mahla, mis on koorega magushapuks kastmeks.

Kui suitsuribi ei ole, annab roale täiusli-kuma maitse kergelt soolatud, mitte päris värsket liha.



### Küpsetatud peedid

- 4 väiksemat toorest peeti
- 1 küüslauguküüs
- aed-liivateed või punet
- 200 g kodujuustu või jogurtit
- riivitud sidrunikoort
- soola
- purustatud musta pipart
- värsket maitserohelist

Peske peedid ja pakkige eraldi fooliumisse. Igasse pakki lisage näpuotsaga punet või aed-liivateed ja paar õhukest küüslaugu-tükki.

Küpsetage ahjus, kuni peedid pehmed. Enne kui avate fooliumipaki, laske sel pisut jahtuda. Siis koorige küpsenud peedid, lõigake pooleks ja asetage vaagnale. Peale valage jogurtit või tõstke kodujuustu, lisage sidrunikoort ja mõni roheline leheke, näiteks peterselli.

### Kartuli-peedipuder

- 600 g kartulit
- 400 g peeti
- 1 ½ l liha- või köögiviljapul-jongit
- ½ tl soola
- 1 muna

Peske ja koorige peedid, tükeldage väiksemaks ja pange vähe-se veega keema. Sel ajal koorige kartulid ja lõigake neljaks. Kui peedid on umbes 15 minutit keenu-d, lisage kartulivee-randid ja puljong ning keetke veel kuni 20 minutit. Juurviljad tampige kuumalt pudruks, lisage muna ja kloppige õhuliseks.

### Korea kissell

- 5 keskmist peeti
- 3 dl vett
- soola
- 2 dl apelsinimahla
- riivitud apelsinikoort

- riivitud mädarõigast
- 2 sl maisitärklis
- 1 apelsin kaunistuseks

Peske peedid puhtaks ja keetke koorimata. Pehmeks keenu-d peedid koorige ja lõigake väikesteks tükkideks. Pange need teise keedunõusse puhta veega keema. Vett olgu nii palju, et kõik tükikesed oleksid vaevu kaetud. Siis maitsestage soola, apelsinikoore ja riivitud mädarõikaga. Segage maisitärklis apelsinimahla ja lisage peeditükikestele, hoidke keedunõu veel hetk tules ja segage paksenemiseni. Jahtunult valage pokaalidesse, kaunistuseks lisage õhuke-si apelsinilõike. Proovige, kui otsite maitseelamusit!

### Magus peedikook

- 2 kl riivitud toorest peeti
- 2 kl nisujahu
- 1 ½ kl suhkrut
- 1 ½ klaasi õli
- 250 g sulatatud margariini
- 4 muna
- 4 tl küpsetuspulbrit
- 2 tl jahvatatud nelki
- 2 sl kakaopulbrit
- noaotsatäis soola
- 2 sl purustatud sarapuupähkleid

Koorige peet ja riivige hästi peeneks, lisa-ge rasvained. Kuivained segage omavahel ja ühendage peediseguga. Lisage lahtikloppitud munad. Määrige lahtikäiv koogivorm võiga ja puistake üle pähklitega. Valage tainas vormi ja küpsetage umbes 1 tund 175° juures. Jah-tunud koogile puistake tuhksuhkrut.

**KADRIN LINNA**

