

- 75 g võid või margariini
- 450 g jahu

#### Kate

- 50–70 g võid
- 2–3 tl kroomneid
- 1 munavalge määrimiseks

Valmistage eelkergitus – segage pärmist, piimast ja umbes poolest jahust vedel tainas. Veidi hiljem lisage sellele sool, suhkur, muna-kollane, pehme rasvaine, ülejäänud jahu ning kloppige tainast, kuni hakkavad tekkima õhumullikesed. Määrige küpsetusplaat rasvaine-ga, kallake tainas peale ja ajage märjaks kastetud käega ühtlaselt laiali. Laske tainal kerkida. Enne ahjupanemist torgake tainasse külmi võitükikesi, määrige kergelt vahustatud munavalgega ja puistake üle kroomnetega.

### Külm seenesalat ahjukartulitega

- 2 kl hakitud seeni (leotatud soolaseeni)
- 2–3 sibulat
- 2 sl õli
- äädikat
- suhkrut
- soola
- 2 sl hapukoort
- hakitud maitserohelist

Hakkige sibulad samasuurusteks tükkideks kui seened, segage need kokku ja maitsestage äädika-õlimarinaadiga. Vajadusel lisage pisut soola. Jätke kinnikaetult seisma, kuni kartulid ahjus küpsevad. Enne tarvitamist lisage seentele hapukoor ja hakitud maitseroheline (sibulapealsed).

### Rukkijahuküpsised

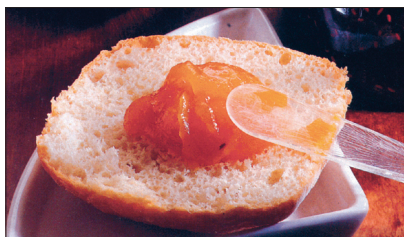
- 2 kl rukkijahu
- 3 sl suhkrut
- 2 muna
- 2 sl hapukoort
- 1 sl võid
- ½ tl söögisoodat
- noaotsatäis soola
- 1 munakollane määrimiseks

Lööge munad koorest välja kaussi, puistake juurde suhkur ja sool. Puulusikaga segades lisage vähehaaval sulavõi ning külm hapukoor. Seejärel segage sooda vähese koguse jahuga, puistake kaussi tainasse, lõpuks ülejäänud jahu ning sõtkuge sitkeks massiks.

Valmis tainas rullige õhukeseks, määrige pealt munakollasega, tõmmake kahvliga tainale siksakilised jooned ja lõigake sõrmejämestusteks pulkadeks. Küpsetage praeahjus.

### Veinis hautatud sibulad

- 8–12 väiksemat sibulat
- ½ kl puljongit
- ½ kl valget veini
- 2–3 viilu kergelt soolast pekki (umbes 50 g)
- 1 sl jahu



Lõigake pekk kuubikuteks ja praadige, et eralduks rasva. Pruunistage selles terved kooritud sibulad, siis raputage neile jahu ja kuumutage koos läbi. Hiljem lisage puljong, vein ja hautage veel natuke aega.

Serveerige kartulipudrugaga.

### Porrusalat ubadega

- 200–300 g porruvart
- 1 purk punaseid või valgeid aedube
- 1 õun
- sidrunimahla
- 2 sl õli
- soola
- 2–3 sl majoneesi

Lõigake porruvart hästi terava noaga õhukesteks viiludeks, riivige õun hulka ja segage hoolikalt läbi. Maitsestage õli, soola ja sidrunimahlaga. Kui õun on hapu, siis lisage ka pisut suhkrut. Oad nõrutage vedelikust, segage salatisse ja lisage majoneesi. Andke lauale ahju- või praekartulitega.

### Külasupp

- 2 ½–3 l vett
- ½ kl odrakruupe
- 1 väiksem kaalikas
- 2 porgandit
- 8 kartulit
- 2 sibulat
- tükike petersellijuurt
- tükike sellerit
- 200 g soolapekki või ribiliha
- 1 sl kroomneid
- 6 tera musta pipart
- soola
- kuivatatud või värsket rohelist peterselli

Pange eelnevalt leotatud kruubid keema, lisage seller, petersell, pipar ja tükeldatud sibul. Seejärel lisage tükeldatud porgand, kaalikas ning kartulikuubikud. Liha lõigake kuubikuteks, praadige, kuni rasva hakkab eralduma ja valage supile. Nüüd lisage ka kroomned ja keetke veel 10 minutit. Enne laualeandmist puistake supile hakitud maitserohelist.

### Kartuli-kõrvitsasupp

- 1 ½ l piima
- ½ l vett
- 300–400 g kõrvitsat
- 6–8 kartulit
- 2 porgandit
- 1 sl võid
- soola
- suhkrut
- riivitud muskaati

Koorige ja tükeldage kõrvits, samuti kartul, keetke soolaga maitsestatud vees. Lisage võis kuumutatud porganditükid ja keetke, kuni kõik pehme. Siis lisage kuumutatud piim ning maitsestage soola-suhkru ja muskaadiga.

### Seljanka rupsidest

- 2 ½–3 l vett (puljongit)
- 600 g supikonte
- 200 g veisesüdat
- 200 g neeru
- 100 g liha (supikontidelt) või sinki
- 100 g keelt
- 3 sl võid
- 2 sibulat

- 3–4 väikest hapukurki
- 2 sl tomatipüree
- musta terapiipart
- loorberit
- ½ sidrunit
- soola
- suhkrut
- hapukoort
- kuivatatud või värsket maitserohelist

Keetke pestud ja külma veega keema pandud kontidest puljong. Kui liha pehme, eemaldage see kontidelt ja tükeldage. Puljong kurnake. Tükeldage sibul, kuumutage võis, veidi hiljem lisage tomatipüree, tükeldatud kurgid ja maitseained. Hautage umbes 10 minutit, siis valage kuum puljong peale. Väikesteks tükkideks lõigatud rupsid ja liha pange puljongisse, laske korra keema tõusta. Valmis suppi serveerige hapukoore ja pooliku sidruniviiluga.

### Kaalika-tangusupp

- 3 l vett
- 600 g soolaliha
- ½–¾ kl Lõuna-Eesti tangu
- 1 suurem kaalikas
- 6–8 kartulit
- mõni tera musta pipart
- 1 tl sinepit
- kuivatatud maitserohelist

Leotage soolaliha ja pange külma veega keema. Kui liha on poolpehme, lisage tangud, tükeldatud kaalikas ja natuke hiljem ka tükeldatud kartulid. Kui supp hakkab juba valmis saama, võtke liha välja ja lõigake väikesteks tükkideks ning asetage tagasi. Supp maitsestage sinepiga ja laualeandmisel puistake peale hakitud maitserohelist.

### Porgandikeedis

- 1 kg porgandeid
- 1 kg suhkrut
- 1 sidrun

Keetke koorimata porgandid parajalt, aga mitte üleliia pehmeks. Kui need on veidi jahunud, puhastage koorest ja lõigake nägusateks korrapärasteks tükkideks. Peale raputage suhkrut, aga natuke jätke sidruni jaoks. Koorige kuuma veega üle valatud sidrun. Kui koorealune valge kiht on paks, lõigake see õhemaks ja tehke koor ribadeks. Hoidke neid 1 tund suhkruga väheses vees. Sidruni viljaliha lõigake viiludeks ning segage porgandiviilude ja suhkruga. Hiljem valage kooreribad koos suhkruveega peale. Keetke tasasel tulel, keedunõu aeg-ajalt raputage, kuni siirup pakseneb ja porganditükid muutuvad klaasjaks.

### Tsitruselised suhkrus

- 1 kg apelsine või sidruneid
- 1 ½ kg suhkrut

Peske apelsinid ja sidrunid korralikult kuuma veega ning lõigake õhukesteks viiludeks. Kui on seemneid, võtke need välja. Laduge viilud kihiti suhkruga klaaspurki ja jätke seisma, et suhkur muutuks koos mahla ja siirupiks. Sel-list toorhoidist säilitage külmikus. Ühte purki võib panna nii sidrunit kui ka apelsini.