

# Külma ilma õhtusöök

**Soe pitsatükk või vormiroog sobib hästi enne uneaega.**

Kui pere on päeval korralikult söönud, võiks õhtueine olla tagasihoidlikum. Mõistlik oleks teha sooja toitu, sest see annab kiiremini heaolutunde ning vaigistab rahuldamatut isu või leibade järele.

## Kartulipitsa

### Põhi:

- 2 keetmata kartulit
- 2 dl vett või piima
- 25 g pärimi
- 4–5 dl nisujahu
- 2 sl õli
- ½ tl soola
- 1 tl kuivatatud punet

### Kate:

- 4–6 keskmist sibulat
- 2 küüslauguküünt
- 1 sl õli
- 2 tl suhkrut
- ¼ tl soola
- 2 kartulit
- 1 dl riivjuustu
- umbes 150 g kitsejuustu
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1 dl kivideta oliive
- värsket basiilikut

Kui on valida, võtke muredamat sorti kartulid, koorige, lõigake tükkideks ja keetke kas vees või piimas pehmeks. Viimasel juhul peate segama ja valvama, et kartul põhja ei kõrbeks. Tehke kartulitest püree. Kui see on veidi maha jahtunud, segage hulka murendatud pärm, seejärel jahu, sool, õli ja punet. Segage ja suruge siledaks pehmeks tainaks, katke rätikuga ning laske kerkida (umbes 1 tund), kuni tainas on paisunud mahult kahekordseks.

Seni kuni tainas kerkib, valmistage kattematerjal. Koorige sibulad ja lõigake õhukesteks rõngasteks ning kuumutage õlis ligikaudu 5 minutit. Siis maitsestage soola ja suhkruga ning hautage tasasel tulel veel kuni 10 minutit. Kui sibularõngad on kergelt pruunid, tõstke nad pannilt jahtuma.

Kerkinud tainas suruge ja huste kätega küpsetuspaberiga



kaetud vormi (ø 30 cm), nii et ka servad saaksid kaetud. Kooritud kartulid lõigake võimalikult õhukesteks viiludeks, kasutades näiteks juustunuga. Esmalt puistake tainale riivitud juustu, siis õhukesed kartuliliistakud, millele tõstke sibulad. Kõige lõpuks lõigake või murendage peale kitsejuustu ning laduge oliivid. Maitsestage pipraga.

Küpsetage 200° juures 20 minutit, kuni pitsa hakkab servadest värvi võtma ja juust on sulanud. Valmis pitsale puistake basiilikulehti. Talvel võib värskete lehtede asemel kasutada kuivatuid või hoopis rukolat. Andke lauale koos toorsalatiga. Kui soovite, võite valmistamisel puistata sibulate vahele peeneks hakitud suitsusinki.

## Pitsa mehhikopäraselt

### Põhi:

- 2 dl vett
- 25 g pärimi
- ½ tl soola
- 50 võid
- 5 dl nisujahu

### Kate:

- 2–3 dl teravamaitselist Mehhiko salsa
- tükeldatud grillbroilerit või keedetud kana
- 1–2 banaani
- 1 dl paprikatäidisega oliive
- 170 g riivitud poolpehmet juustu

Lahustage pärm leiges vees, lisage jahu, sool ja jahtunud su-

lavõid ning segage tainaks, katke rätikuga ja jätke kerikma. Valmis tainas rullige ümmarguseks põhjaks, aga võite pitsa ka tavalisel küpsetusplaadil valmis teha. Tõstke põhi küpsetuspaberil pannile ja laske veel veidi kerkida. Siis määrige salsa tainale, peale laduge grillkanatükikesed, banaaniviilud, oliivid (terved või poolitatud) ja lõpuks raputage üle riivjuustuga. Küpsetage 250° juures umbes 15 minutit.

## Pannkoogid kartulist ja peedist

- 4 keetmata kartulit
- 2 marineeritud peeti
- 1 sibul
- 2 dl riivjuustu

REPRO