



- 2 kanamuna
- 1 tl aed-liivateed
- ½ tl soola
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- praadimiseks rasvainet

Koorige kartulid ja riivige jämedalt. Kui teil on tervelt marineeritud peedid, riivige needki. Samuti võite kasutada konserveeritud riivitud peeti, mida peaksite kuivemaks nõrutama. Sibul või punane sibul hakkige hästi peeneks. Segage kausis riivitud kartul, peet ja peenestatud sibul riivitud juustu ja munaga ning maitsestage soola, pipra ja aed-liivateega.

Praadida võite õli või rasvaga ülepannikoogid. Kõige maitsevamad koogid saate, kui praete neid või ja õli segus. Juurde pakuge suitsukalaga segatud külma hapukoorekastet.

Kartuli-kapsakotletid

- 1 sibul
- ½ kg valget peakapsast
- 6 koorega keedetud kartulit
- 2 sl õli
- 2 sl võid
- 3 muna
- riivsaia
- soola
- musta jahvatatud pipart

Puhastage sibul, hakkige peeneks ja kuumutage väheses õlis klaasjaks, segage hästi peeneks riivitud või lõigatud kapsaga ja jätkake segades kuumutamist. Tehke seda tasasel tulel, kuni kõik on ühtlaselt poolpehme.

Koorige keedetud kartulid, suruge pudruks, maitsestage soola ja pipraga ning mikserdage juurde veidi jahutatud sibul, kapsas, sulatatud või ja munad ning nii palju riivsaia, et moodustuks tihke tainas. Vormige riivsaia parajad kotletid ja praadige kuld kollaseks.

Juurde andke mädarõikamaitsest majoneesi või hapukoort.

Juurviljahautis räimedega

- 12 värsket räime
- 6–8 kartulit
- 1 porgand
- 1 väiksem kaalikas
- 1 suur sibul
- 1 sl jahu
- 1–2 sl rasvainet
- 2 dl vett

- soola
- pipart
- 1–2 dl koort või piima

Puhastage räimed, eemaldage selgrood, peske ja nõrutage. Kartulid, porgand, kaalikas ja sibul koorige, lõigake kõik õhukesteks ratasteks. Pange haudepoti põhjale veidi rasvainet ning laduge köögivilj vaheldumisi kalafilleega. Kihtide vahele raputage ka soola ja pipart ning asetage rasvatükikesi. Täidetud haudepoti valage vett ning hautage kõik kaane all pehmeks. Seda hautist võite valmistada pliidiil või praeahjus. Valmis toidule lisage rammusat piima või koort.

Liha-heeringa vormiroog

- 200 g loomaliha
- 1 heeringas
- 2 sl rasvainet
- 1 sibul
- 1 muna
- 1–2 sl hapukoort
- jahvatatud musta pipart
- soola
- 1–1 ½ dl riivsaia

Keedetud supiliha, ka kontidelt eemaldatud liharibad, ajage koos puhastatud heeringafilleega läbi hakkmasina. Sibul koorige, hakkige peeneks ja praadige vähese rasvaga umbes 5 minutit, siis lisage masindatud liha- ja kalamass, hapukoor ja lahtiklopitud muna.

Määrige vorm võiga, puistake üle riivsaia ja täitke pannil ettevalmistatud seguga. Peale puistake riivsaia ja küpsetage ahjus 25 minutit. Juurde andke keedetud kartuleid ja mustrõika toorsalatit.

Värsket kapsa vormiroog

- 600 g valget peakapsast
- 150–200 g külmutatud frikadelle
- 1 sibul
- 2–3 sl rasvainet
- soola
- 2–3 sl hapukoort

Lõigake kapsas ribadeks ja pidevalt segades kuumutage rasvainega pannil koos hakitud sibulaga poolpehmeks. Teisel pannil praadige frikadellid ümberringi pruuniks. Valmis frikadellide asemel võite kasutada ka kotletitainast vormitud väikesi pallikesi.

Määrige ahjuvorm rasvainega ning asetage sellesse kiht kapsast, peale tõstke kiht praetud lihapalle ja katke need kapsaga. Määrige peale veel hapukoort ja küpsetage ahjus 15–20 minutit. Lauale andke keedetud või praetud kartulite ja konservtomatitega.

KADRIN LINNA

HÜVA NÕU

Koorimata kartulite keetmine

Koorega keetmiseks valige enam-vähem ühesuured kartulid, peske nad hästi puhtaks ja pange keeva, soolaga maitsestatud vette keema. Sellega vähendate C-vitamiini lagunemist. Keev vesi sulgeb kartulipoorid, sest tärkliis paisub, ja kui koor pakatab, valage vesi ära ning laske mugulatel kaane all aurustada umbes 10 minutit järelvalmida. Nii ei kee kartulid päris lõhki.

Kui kartulid on väga muredad, pange nad külma veega keema, sest siis soojenevad mugulad vees aegamisi.

Kartulid ei kee ka siis katki, kui keeduveele lisada 1–2 sl hapukapsavedelikk.

Veelgi parem ja tervislikum valmistusviis on aurustusrestiga keedunõus.

Kui kartulid on külma saanud, hoidke neid enne keetmist külmas vees ning lisage keeduveele 1 sl äädikat. See parandab maitset.

Salatiks koorige kartulid siis, kui nad on jahtunud toatemperatuurini.



Kooritud kartulite keetmine

Kui kartulid on plekilised ja silmadega, eriti talve lõpupoole, koorige ja lõigake plekid välja ning pange kartulid rohke külma veega keema. Vette lisage soola või soolatud tilli või soola ja kuivatatud tillivarsi.

Kartulid pole vesised, kui pärast keeduvee äravalamist lasta neil veidi kaaneta olla.

Kui kartul on söögikorral põhiline, saate piimaga keetes parima tulemuse. Selleks keetke mugulaid algul vees, ent kui nad on juba poolvalmis, kallake vesi ära, valage peale kuum piim ja keetke lõpuni.

Kartulid keevad kiiremini pehmeks ja on ka maitsevamad, kui lisate keeduvette pisut rasva ja sibula-pealseid.

Kartulid saavad parema maitse ka siis, kui lisate väikese tüki loorberilehte või küüslauguküünt.

Kui teile on juhtunud kartulid, mis keetmise järel sinakaks muutuvad, lisage keeduvette paar tilka äädikat.

Kartulid ei tumene keetmisel ka siis, kui lisate keeduvette veidi piima.

Lisage keeduvette 1 sl võid, kui soovite, et kartulid kiiresti pehmeks keeksid.

Kui olete koorinud-tükeldanud kartuleid rohkem ja nad järgmise toiduvalmistamiseni seisma jäävad, ärge laske neil vees liguneda, vaid puistake jahuga üle.

Keedetud kartulid riknevad kaane all nõus kiiremini kui kaaneta nõus.

Kõige paremini seisavad keedetud kartulid ühekordse kihina taldrikul sahvris või köögikapis, aga mitte kauem kui ühe ööpäeva.

Liiga külmas sahvris või külmkapis kaotavad keedukartulid maitset tunduvalt.