



Pange läätsed ja puuviljatükid ahjuvormi, valage peale vesi ja oliiviõli.

Tükeldage kana ja asetage parajad portsjonitükid läätsede peale, vahele valage tomatitükid. Küpsetage 210° juures, kuni kana on küps ja pruunistunud (umbes 90 min).

Räimerisoto

- 2 punast sibulat
- 1 väike apteegitiil (fenkol)
- 1 sl oliiviõli
- 1 kl leotatud soolaseeni (pilkvikuid, kaseriisikaid)
- 3 dl riisi
- 1 loorberileht
- 2 dl valget veini
- 1 l kalapuljongit
- 500 g suitsutatud või grillitud räimi (puhastatud kala)
- murulauku
- mõned juustulaastud

Tükeldage seemed, sibulad ja apteegitiil. Kuumutage neid sügaval pannil vähese õliga aeg-ajalt segades. Lisage riis ja segades kuumutage kõik korralikult läbi. Maitsestage loorberiga ja valage juurde vein. Segage, kuni pannil olev riis vedeliku sisse imeb. Siis kallake natukehaaval juurde tulist kalapuljongit. Niimoodi saate mahlase roa. Riis peaks val-

mis küpsema 20 minuti jooksul. Kõige lõpuks lisage suured palad puhastatud kala. Peale puistake õhukesi juustulaaste, ja kui käepärast, siis ka hakitud murulauku.

Räimeroog idamaa moodi

- 800 g räimefileed
- 1 laimi mahl
- 2 dl kookospiima
- 3 sl tšillikastet
- 1 dl hakitud koriandrilehti
- 2–3 sl hakitud basiilikut
- 1 küüslauguküüs
- 1 tl soola

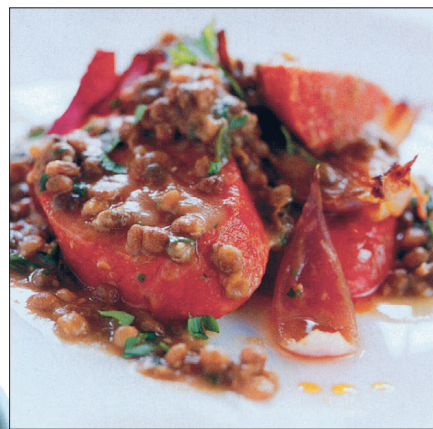
Puhtad pestud räimefileed laduge madalasse laiemasse kausi ja peale piserdage laimimahla. Väga hästi võib selle asemel kasutada ka sidrunimahla. Jätke kalad kuni pooleks tunniks seisma neid vahetevahel segades. Seejärel keerake fileed pooleks (kalakujuliselt kokku), maitsestage soolaga ja laduge piklikku ahjuvormi. Purustage küüslauk, segage basiiliku, tšillikastme ja kookospiimaga ning valage räimedele. Küpsetage ahjus umbes 25 minutit. Valmis roog kaunistage laimi- või sidruniviiludega,

peale puistake hakitud koriandrilehti, juurde andke keedetud riisi.

Kala Vahemere moodi

- ca 400 g kalafileed
- 1 tl soola
- ½ tl jahvatatud valget pipart
- 6 kartulit
- 2 sibulat
- 1 sl oliiviõli
- 1 küüslauguküüs
- ½ cm tšillikauna
- 50 g suitsuvorsti
- 1 ½ kl tomatipüreed
- oliive

Külmutatud kala sulatage üles, värske lõigake väiksemateks paladeks, puistake neile soola ja jahvatatud pipart. Koorige kartulid ja sibulad, lõigake õhukeseks viiludeks. Valage kuumale pannile õli ja praadige kartuliviile umbes 5 minutit, lisage sibulaviilud ning jätkake praadimist tasasel tulel, kuni kartul ja sibul on peaaegu küps. Võtke pann tullelt ning laduge kalatükid ja õhukesed vorstiviilud kartulite peale (külmutatud kala ei pea olema täielikult üles sulanud), valage teravalt maitsestatud tomatipüreega üle, puistake peale viilutatud oliive. Küpsetage 200° juures umbes 15 minutit.



Hapupiimakook

- 250 ml hapupiima
- 2 muna
- 100 g margariini
- 2 kl mannat
- 3 sl jahu
- ¾ kl suhkrut
- ½ tl soola
- 1 tl söögisoodat
- ½ sidrunit

Segage manna hapupiimaga ja jätke tunniks ajaks paisuma. Siis sulatage margariin (kui kasutate vedelat margariini, jahutage seda veidi).

Vahustage munad suhkruga ja lisage paisunud mannale, samuti margariin, riivitud sidrunikoor, välja pigistatud mahl ja sool.

Kõige lõpuks segage hulka söögisoodaga segatud jahu. Valage tainas võiga määritud ja mannaga ülepuistatud vormi ning küpsetage keskmise kuumusega ahjus 40–45 minutit.

Leivasupp munaga

- 300 g tahket leiba või leivakoorikesi
- 1 ½ l vett
- 2 sl rosinaid
- ½ kg õunu või ½–1 kl hapu-maitselist keedist
- suhkrut
- kaneeli
- 2 muna
- ½ kl rammusat piima

Leotage leivatükid ja keetke tasasel tulel, kuni nad muutuvad pudruks. Hõõruge see läbi sõela, lisage keedis või õunatükid, rosinad ja kaneel. Kuumutage keemiseni.

Kloppige munad vähese suhkruga, lisage kuum piim, valades seda ettevaatlikult veidi jahtunud (80°) supi sisse. Edasisel kuumutamisel ei tohiks muna hüübida.

Piimaga söömiseks tehke paksem supp, lisades vähem vett. Sel juhul pole vaja valmistamisel lisada ka muna ja piima.