

## RETSEPT



## Pisikese printsessi koogid

### Põhi

- 4 muna
- 1 ½ dl pruuni suhkrut
- ½ dl kartulijahu
- 1 ½ dl nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- vanillsuhkrut
- 1 tl külma vett

### Täidis

- 1 l värsket vaarikaid või
- 5 dl vaarikamoosi
- suhkrut

### Kate

- 2 dl paksu maitsestatamata jogurtit
- 2 dl vahukoort
- 150 g roosat või vaarikpunast martsipani

Vahustage munad suhkruga, lisage küpsetuspulbriga segatud jahud, kõige viimaks tilk vett.

Kallake tainas küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja küpsetage umbes 20 minutit 175° juures.

Siis paigutage valmis koogipõhi teisele paberile, keerake kokku ja laske sel jahtuda. Uuesti lahti rullitud põhjale laotage puhastatud marjad ja raputage maitse järgi suhkrut. Kui kasutate valmis moosi, siis pole vaja suhkrut lisada.

Rullige kook jälle kokku ja jätke natukeseks paberisse seisma.

Siis lõigake see tavaline rullkook 5 cm paksusteks tükkideks ja tõstke vaagnale.

Vahustage koor koos jogurtiga, katke rullkoogi lõigud valge vahuga, kaunistage vaarikatega.

Eriti piduliku laua katmiseks kaunistage pisikese printsessi koogid roosa martsipanist lehviga.

Kui soovite koogi servad katta üleni, kulub martsipanimassi rullimiseks poole rohkem.

**MAILA**

# Kerge eine dipikastmetega

## Paks külm kodus segatud vürtsikas kaste on parim lisand värskete aedviljale.

Peenramaalt harvendatud noored ja hästi korralikult pestud juurviljad, mahlased lihakat varred ja tükeldatud lillkapsaõisikud maitsevad toorelt hästi koos dipikastmega.

Samamoodi sobivad need kastmed igat liiki grillitud aedvilja, kala, liha ja roheline salatiga.

### Kitsejuustudipp

- 200 g pehmet kitsejuustu
- 2 dl maitsestatamata jogurtit
- 1–2 sl värsket mett

Mikserdage kõik ained koos ja pange valmis dipp külmikusse natukeseks ajaks seisma.

### Tomatidipp

- 3 tomatit
- ½ rohelist paprikat
- 1 väiksem kurk või tükike salatikurki
- 2 küüslauguküünt
- 2 sl õli
- 2 sl veiniädikast
- 1 dl basiilikut

Lõigake tomatid ja kurk kuubikuteks, lisage ülejäänud ained ja mikserdage. Jätke enne tarvitamist pooleks tunniks külma.

### Pähklidipp

- 1–1 ½ dl mittemagusat maapähklivõid
- 1 dl vett
- 2–3 sl värsket riivitud ingverijuurt
- 1 sl sojakastet
- 2–3 sl sidrunimahla
- hakitud peterselli või koriandrilehti

Segage loetletud ained mikseris ja jätke valmis dipp külma kohta mõneks ajaks seisma.

### Dipp kalale

- 200 g paksu hapukoort
- 1 sl hakitud tilli
- 1 sl hakitud rohelist sibulat või murulauku
- 1 tl suhkrut või mett
- ½ tl soola
- 1 tl sinepit
- pisut purustatud roseepipart

Hõõruge vähese koguse koorega mesi, sool ja sinep, lisage veel veidi koort ja hakitud maitseroheline, segage ühtlaselt läbi, viimaks segage ülejäänud koorega. Hoidke enne tarvitamist jahedas.

### Jogurtidipp

- 3 dl maitsestatamata jogurtit
- 3 sl peenestatud värsket tilli
- 2 sl sidrunimahla
- ½ tl paprikapulbrit
- soola
- jahvatatud pipart

Kloppige või mikserdage ained hoolikalt läbi, jahutage enne laualeandmist.

### Sojadipp rohelisega

- 1 sibul
- 1 sl õli
- 4 dl sojapiima
- 1 tl ürdisoola
- 3 sl maisitärklist
- 1 näputäis värsket aedpunet, aed-liivateed või muud

Koorige ja peenestage sibul, kuumutage seda õlis klaasjaks muutumiseni, siis lisage sojapiim, maitsestage ürdisoolaga ja segage, kuni keema tõuseb. Segage hulka maisitärklis ja hoidke veel umbes ühe minuti pliidiil. Jahutama tõstetud kastmesse puistake peenestatud maitseroheline, segage hoolega läbi ja laske sel külmikus täiesti maha jahtuda.

### Dipp kapparite ja kiluga (tapenaad)

- 150 g kivideta musti oliive
- 8 puhastatud vürtsikilu
- 2–3 sl kappareid
- 5 küüslauguküünt
- 2 sl sidrunimahla
- musta purustatud pipart

Purustage mikseris oliivid, kilufileed, kapparid ja küüslauk, lisage vähehaaval ning kogu aeg käsitsi segades oliiviõli ja sidrunimahla, et saaksite paksu ühtlase dipi (ehk tapenaadi, mis viitab kapparite sisaldusele). Säilib külmikus kaanetatud nõus kuni kolm päeva, pärast seda hakkab rikkema.

