



Köögiljakotletid

- 200 g porgandit
- 200 g kaalikat
- 300 g kõrvitsat või kabatšokki
- 300 g valget peakapsast
- 1 ½ kl piima
- ½ kl mannat
- 3 muna
- ½ kl peenestatud kuivikuid või riivsaia
- 1 tl suhkrut
- soola
- 3 sl võid

Puhastatud pestud porgandid ja kaalikas lõigake peeneks, pange keedunõusse, valage peale keev piim ja lisage 1 sl võid, suhkur ja sool. Hautage kaane all 15 minutit, siis lisage peenestatud kapsas ja kõrvits ning hautage veel umbes 15–20 minutit. Kui köögiviljad pehmed, puistake keedunõusse manna ja keetke pidevalt segades 8–10 minutit.

Tõstke keedunõu tulelt, lisage munakollased ja segage korralikult läbi, vajadusel lisage veel soola, jahutage. Vahustage kergelt munavalged. Jahtunud segust vormige kotletid, kastke munavahusse, veeretage riivsaia ja praadige ülejäänud võis kotletid.

Munaroo kõrvitsaga

- 500 g kõrvitsakuubikuid
- 1 punane paprika
- 2 sibulat
- 2–3 küüslauguküünt
- 6 muna
- 6 sl vett või piima
- soola
- 1 sl värsket basiilikut
- murulauku
- ½–1 sl õli
- riivitud juustu

Lõigake kooritud sibulat õhukesteks viiludeks ja praadige õlis koos kõrvitsakuubikutega aeg-ajalt segades helepruuniks. Lisage paprikaribad ja peenestatud küüslauk, segage läbi ning paari minuti pärast võtke pann tulelt. Klõppige munad lahiti vee või piimaga, maitsestage soolaga.

Segage jahutatud köögivilja lahtiklopidud munaga ja valage määratud ahjuvormi. Peale puistake 1–2 sl riivitud juustu. Küpsetage mõõdukalt kuumas praeahjus või pliidiil kaanega kaetud pannil, kuni muna on hüübinud. Valmis toidule puistake hakitud maitserohelist. Serveerige keedetud riisi või röstsaiaiga.

Kõrvitsarisoto

- 500 g kõrvitsatükke
- 300 g sinki
- 3 kl kanapuljongit
- 2–3 sibulat
- 3 küüslauguküünt
- 1 sl õli
- 1 kl risotoriisi
- ½ kl valget veini
- 2 sl riivitud Parmesani
- 2 sl hakitud peterselli
- soola
- purustatud valget pipart

Hautage tasasel tulel kõrvitsatükid pehme. Praadige hakitud sibulat ja küüslauku õlis umbes 5 minutit. Lisage riis ja kallake segades juurde kuum puljong, hautage kaane all. Enne kui riis päris pehme, lisage kõrvits ja valage juurde vein, hautage, kuni kõik pehme. Siis tõstke tulelt, lisage Parmesan, petersell ning maitsestage soola ja pipraga.

Valmis toidu kõrvale andke juurde praetud singiviile.

Vahukoore-kõrvitsatarretis

- ½ kg puhastatud kõrvitsat
- ½ kl suhkrut
- ½ kl vett
- 200 ml vahukoort
- 15 g želatiini
- ½ sidruni mahl ja värskelt riivitud koor

Riivige kõrvitsatükk peeneks, segage juurde sidrunimahl ja -koor ning väheses vees lahustatud želatiin (jälgige pakendil olevat õpetust). Asetage segunõu külma vette ja klõppige või mikserdage, kuni hakkab tarretuma, siis segage hul-

ka suhkruga vahustatud koor. Hoidke serveerimiskausikestega kaks tundi külm. Laualeandmiseks kaunistage sidruniviilu või melissilehekeseaga.

Hautatud veiseliha

- 1 ½ kg kondita veiseliha
- 100 g pekki
- 1 porgand
- 1 sibul
- 1 petersellijuur
- 1–2 sl jahu
- soola
- 6 pipratera
- 1 loorberileht
- 1 sl suhkrut
- 2 dl hapukoort
- 2 sl piima
- 1 dl džinni
- 1 sl sinepiseemneid

Eemaldage lihatükilt sidekoe kelmed, hõõruge liha suhkruga ja pikkige pekribadega. Praadige haudepotis ümberringi pruuniks, siis kallake peale keeva vett, et liha oleks pooleldi kaetud. Lisage tükeldatud sibul, porgand ja petersell. Hautage kaane all poolpehmeks, siis maitsestage soola, pipra, loorberi ja sinepiseemnetaga ning valage üle džinniga.

Hautage, kuni liha pehme, siis võtke lihatükk hautusleemest, katke fooliumiga ning jätke sooja. Leem kurnake, segage pannil kuivalt kuumutatud jahuga ja kuumutage keemiseni. Pärast keematusmist lisage piimaga segatud hapukoort ja tõstke kaste tulelt. Liha lõigake viiludeks, asetage soojendatud vaagnale, kaste andke lauale eraldi nõus.

Hautatud põdraliha

- 2 kg marineeritud põdraliha
- 100 g pekki
- 2 porgandit
- 1 sibul
- soola
- suhkrut
- terapistart
- 1 sl kadakamarju
- näputäis kuivatatud kibuvitsamarju
- 5 sl mustasõstrakeedist
- 5 sl punast veini
- 1–2 sl jahu

Loputage liha, tahendage ning pikkige porgandi ja pekribadega. Osa pekribadest pruunistage haudepoti põhjal, et rasv välja sulaks. Lisage sellele veidi suhkrut, segage ja pruunistage liha ümberringi. Valage lihale keeva vett, lisage pikkimisest üle jäänud porgand, tükeldatud sibul, pipar, kadaka- ja kibuvitsamarjad. Hautage tihedalt kaanega suletud ahjupotis poolpehmeks, siis maitsestage soolaga ja hautage tasasel tulel, kuni liha pehme.

Võtke liha hautamisvedelikust, katke fooliumiga ja hoidke soojas. Kurnake leem, mille väheses koguses segage kuival pannil helepruuniks kuumutatud jahu. Laske jahuga paksendatud kastmel keema tõusta, võtke pliidiilt, segage keedis veiniga ja valage kastmesse. Soojas hoitud liha lõigake ristikiudu viiludeks ja tõstke soojendatud vaagnale, kaste andke lauale eraldi.