



Köögivilja- kattega pirukaid

Sageli ei armasta pereliikmed juurvilju, küll aga ei põlga nad ära pirukaid.

Nii on küpsetajal tarvis nutikust, kuidas kasulik kraam sööjatele suupäraseks muuta. Vahel on vaja selleks köögivilja taina vahele peita, n-ö üllatusega lagedale tulla. Teinekord piisab vaid ahjust võetud piruka ahvatlevast lõhnast, et käsi aru pidamata "kahtlase" toidu järele haaraks.

Pirukate valmistamiseks saab kasutada rosoljeks hakitud, kuid kastmega segamata jäänud köögivilju, aga ka ühepajatoitu, mis, kui liha otsas, kipub seisma jääma. Sellist kulinaarset pooltoodet pole mõtet raisku lasta, tuleb vaid uuel moel lauale anda. Kui rosolje on koore ja munadega segamata, võib küpsetamata piruka vajaliku hetkeni ka sügavkülma pista.

Rosoljekattega pirukas

Põhi

- 200 g võid või margariini
- 150 g riivitud juustu
- 3 dl nisujahu
- 3 dl sepikujahu või odrajahuga segatud nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 dl külma vett

Kate

- 4 keedetud peeti (umbes 500 g)
- 2–3 keedetud porgandit
- 2–3 keedetud kartulit
- 2 sibulat
- 2 marineeritud kurki
- 100 g anšoovise- või vürtsikulufileed
- 2 kanamuna
- 2 dl hapukoort
- ¼ tl jahvatatud musta pipart
- ¼ tl jahvatatud vürtsi
- 1 tl kuivatatud aed-liivateed
- ½ tl soola

Sõeluge ja segage jahud küpsetuspulbriga. Hakkige või riivitud juustu ja jahuga sõmerjaks. Siis lisage vesi ja suruge kõik kiiresti tainapalliks. Asetage see 20–30 minutiks külma.

Lõigake keedetud kooritud juurviljad kuubikuteks, samuti sibulad (üks võiks olla punane sibul) ja kurgid. Peedi võib

asendada äädikas hoidistatud peediga. Enne tükeldatud aedvilja segamist pange igat natuke kõrvale, et pärast nendega pirukapinda kaunimaks muuta.

Peenestage kalafilee koos soolase vedelikuga, lisage koor, milles lahtiklopitud munad, ja maitsestage.

Määrige lahtivõetav 24cm läbimõõduga koogivorm võiga, suruge tainas ühtlase kihina laiali, nii et ka servad oleks kaetud, kallake peale aedviljasegu, tasandage ja tõstke sellele kõrvalepandud aedviljakuubikud värvi järgi meelepäraseks mustriks. Kallake pirukakattele kooremunasegu. Soovi korral võib riputada peale veel natuke riivitud juustu. Küpsetage 200° juures umbes 45 minutit. Enne serveerimist laske pirukal veidi jahtuda.

Pärmitaina sibulapirukas

Põhi

- 400 g nisujahu
- 75 g margariini
- ½ tl soola
- 5 dl piima
- 25 g pärmi

Kate

- 750 g kooritud sibulaid
- 50 g rasvainet
- 3–4 muna
- 250 g hapukoort
- soola
- 150 g singikuubikuid

Kuna selle retsepti järgi on vaja vähe rasvainet ja ei lisata mune, valmistage eelkergetuseta pärmitainas. Lahustage pärm leiges (30°) piimas, lisage sool ja osa sõelutud jahu ning segage. Siis lisage ülejäänud jahu, sulatatud või vedel margariin ning sõtkuge ühtlane tainast pall. Jahuga ülepuistatud tainas jätke rätikuga kaetult kerkima. Kui maht on kahekordistunud, vajutage tainas alla, et eralduks liigne süsihappegaas ja jätke veel natukeseks kerkima.

Hakkige sibulad ja hautage kuumas rasvas või õlis klaasjaks ning jahutage. Maitsestage sibul soolaga ning segage koore ja lahtiklopitud munadega. Singikuubikud laske pannil korraks säriseama ja tõstke tulelt.

Katke rasvainega määritud plaat õhukeseks rullitud tainaga, tõstke servad üles ja jaotage sibulakate ühtlaselt peale ning lisage singikuubikud. Küpsetage

200° juures umbes 30 minutit. Serveerige kuumalt.

Lehttainapirukas aedviljaga

- 500 g külmutatud lehttainast
- ca 500 g keedetud aedvilju
- 2 sibulat
- 1–2 sl rasvainet
- majoraani

Koorige sibulad ja hakkige peeneks ning kuumutage rasvaines klaasjaks. Eelmisest lõunasöögist järele jäänud ühepajatoiduna keedetud kapsas, porgand, kaalikas ja kartul lõigake peeneks, lisage pannile sibulate juurde, maitsestage majoraaniga ja kuumutage segades. Mahajahutatud seguga katke lahtirullitud tainas. Küpsetage kuumas ahjus (220–280°), et taina kihid hästi eralduksid.

KADRIN LINNA

