Algus *lk 83*

REPRO

Peedi-hakklihavorm

Kuuele

- 1 purk (380 g) marineeritud riivitud peeti
- 400 g kodust hakkliha
- 150 g keedetud tatart
- 1 sibul
- pipart, soola

Kaste:

- 4 sl võid
- 4 sl jahu
- 2 klaasi piima
- riivjuustu

Prae hakkliha koos hakitud sibulaga kergelt läbi. Sega juurde nõrutatud peediribad ja keedetud tatar. Maitsesta soola ja pipraga. Pane segu määritud ahjuvormi. Sulata pannil või, lisa kuuma või sisse jahu ja sega ühtlaseks. Vala ühekorraga juurde soojendatud piim. Sega, kuni kaste pakseneb. Lisa kastmele riivitud juust ja vala kaste vormi pandud segule. Vormi peale riputa riivjuustu. Küpseta u 30 minutit 200kraadises ahjus. Vorm sobib suurepäraselt serveerimiseks hapukoorega.

Kiire peedisupp

Neljale

- 2 peeti
- 1 porgand
- 1 küüslauguküüs
- pool sibulat
- 4cm jupp ingverit
- 2 sl õli
- köömneid
- tšilliõli
- 1,5 l aedvilja- või kanapuljongit
- 1 sidruni koor ja mahl

Serveerimiseks:

- 100 g toorjuustu või sulatatud juustu
- pisut hapukoort

Riivi kõik aedviljad. Lisa köömned. Kuumuta neid potis õli sees ligi 10 minutit. Lisa puljong ja keeda mõõdukas kuumuses kuni pehmenemiseni. Poole keetmise ajal pane potti poolik sidrun ja maitsesta sobiva koguse sidrunimahlaga. Sega toorjuustu hulka maitseained ja hapukoor ning serveeri suppi rohelisega.

Punapeedimuffinid

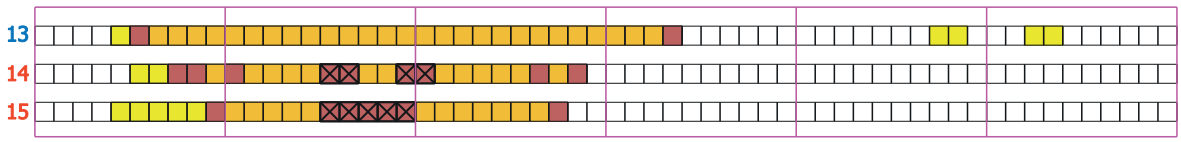
- 150 g pruuni suhkrut
- 125 ml õli
- 125 g jogurtit
- 4 muna
- 2 tl kaneeli
- muskaati
- vürtsi
- jahvatatud kardemoni
- riivitud apelsinikoort
- soola
- 250 g jahu
- 1 sl küpsetuspulbrit
- 200 g riivitud toorest peeti

Sega suhkur õli ja jogurtiga, kuni suhkur on sulanud. Lisa munad ja sega ühtlaseks massiks. Jahu sega vürtside ja küpsetuspulbriga ning lisa munamassile. Toores peet riivi ja pressi liigne mahl välja. Riivitud peet sega taina hulka.

Muffinivormid täida tainaga ja küpseta ahjus 25 minutit 180 kraadi juures. Muffinid pole eriti magusad, kuid soovi korral võib valmis muffinid katta suhkruglasuuriga või riputada üle tuhksuhkruga.

Allikas: Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoja väljaanne "Tervislik punapeet", Tallinn 2011

Lapitekimüsteerium, vihje nr 5



- TAUST
- KOLLANE VÕI VALGE
- PIIRJOON
- PÕHIVÄRV
- TUMEPRUUN VÕI MUST VÕI HALL

MÄRKUS:
Tekimüsteerium algas Targu Talitas nr 2 (12.01.2012)
Varasemad vihjed ja rohkem valikuid leiate käsitööfoorumist www.isetegija.net
www.isetegija.net => foorum => õmblemine => lapitehnika => teeme koos: tekimüsteerium või
www.isetegija.net => foorum => heegeldamine => heegeldame koos => teeme koos: tekimüsteerium

KARIN GÜLDERE