

# Küpsetisi seentest ja marjadest

## Seenesai või -pirukas ja marjakook on head palad kohvilauale.

Kui pole aega saiaküpsetamisega tegelda või kooki valmistada, tehke sooje võileibu ning katke soolaseks suutäieks seentega, aga magusasoovi korral marjadega.

### Seenesai

#### Tainas

- 4 dl saiajahu
- ca 3 dl sõredat jahu
- 25–30 g pärimi
- 3 dl piima
- 1 muna
- 150 g vedelat margariini või võid
- ½–1 tl soola
- ½ tl suhkrut

#### Täidis

- 8–10 dl kupatatud segaseeni
- 1 dl hakitud porrut
- 1 sl võid
- ¾ dl kohvi- või vahukoort
- ½ tl purustatud valget pipart
- 1–2 tl aed-liivateed või punet
- 1–2 dl riivitud juustu

#### Määrimiseks

- 1 muna

Hõõruge pärm suhkruga ja väheses piimaga vedelaks, lisage ülejäänud leiges piimasaia lahti klopitud muna ja sool. Siis puistake vähehaaval juurde kokkusegatud jahud ning segades lisage sulatatud või. Sõtkuge tainast, kuni see enam käte ega kausi külge kinni ei jää. Puistake tainapallile natuke jahu ja jätke kerkima.

Pannil väheses võis kuumutage läbi peenekstükeldatud porru, lisage seened ja koor. Kui vedelik välja auranud, tõstke jahutama. Kerkinud tainas jagage pooleks, rullige kaheks õhukeseks piklikuks tükiks ja katke seentega. Maitsestage pipra ja aedliivateega, puistake riivitud juustu peale. Keerake tainas rulli, jätkukoht allapoole. Lõigake rullist umbes 3 cm paksused tükid

ja laduge küpsetuspaberiga vooderdatud laia madalasse (ümarusse) küpsetusvormi. Jätke enne küpsetamist natukeseks ajaks kerkima. Siis määrige lahtiklopitud munaga. Soovi korral võite puistata veel lisaks näputäite juustu. Küpsetage 225° juures umbes 25 minutit.

### Seene-spargelkapsapirukas

#### Tainas

- 3 dl nisujahu
- 150 g margariini
- 2–3 sl külma vett
- ¼ –½ tl soola

#### Kate

- 1 väiksem spargelkapsas
- 1 dl hakitud porrut
- ca 4 dl puhtaid tükeldatud kukeseeni
- 1 sl rasvainet
- 2 muna
- 150–180 ml rööska koort
- 2 muna
- 3 dl riivitud juustu
- purustatud pipart
- soola

Külm margariin hakkige jahus esmalt väikesteks tükikesteks, siis lisage vesi ja näppige tainas sõmerjaks, aga ärge sõtkuge. Suruge tainas 23cm läbimõõduga vormi, katke ka serv tainaga ning tõstke vorm külma seniks, kuni valmistate katte.

Keetke või aurutage spargelkapsas väheses soolaga maitsestatud vees poolpehmeks ja valage sõelale nõrguma. Praadige rasvaines porru ja seened ning jahutage. Külmast võetud tainast küpsetage 200° juures umbes 10 minutit. Siis tõstke peale väiksemateks õisikuteks tükeldatud spargelkapsas ja seened. Segage munad, koor ja juust, maitsestage ning valage üle katteks. Küpsetage veel 30–35 minutit, kuni munasegu on täielikult hüübinud.

### Rõstitud seeneleivad

- leiba või kukleid
- 2 sl õli
- 1 küüslauguküüs

- ca 300 g šampinjone või puravikke
- 2 sl peenestatud petersellilehti
- ½ tl soola
- ¼ tl purustatud musta pipart

Kuumutage pannil õlis peenekshakitud küüslauk, lisage nägusalt viilutatud seened. Praadige seened mõlemalt poolt kergelt pruunikaks, maitsestage soola ja pipraga. Rõstige või praadige leib (poolitatud kuklid) ja katke sooja seentega. Kaunistage peterselli või muu hakitud maitserohelisega.

### Soojad vaarikaleivad

- ½ röst- või lausaia
- 1 dl vahukoort
- 250 kohupiima
- ½ dl suhkrut
- vanillsuhkrut
- puhastatud vaarikaid
- tuhksuhkrut või värsket mett

Segage kohupiim vahukoore ja suhkruga, maitsestage vanillsuhkruga. Tõstke kohupiimasegu veidi jahtunud röstsaiale, pange peale vaarikaid ja puistake marjadele tuhksuhkrut. Veel lihtsamalt saate, kui kasutate magusat kohupiimapastat. Siis pole vahukoort vajagi lisada. Samuti võite vaarikad asendada näiteks maasikate või mustikatega. Tuhksuhkur marjadel on ilus, aga värskelt vurritatud meega maitsevad marjaleivad paremini.

### Vaarika-mandlirull

#### Tainas

- 3 suurt muna
- 1 ½ dl suhkrut
- 1 dl nisujahu
- ½ dl kartulijahu
- 1 tl vanillsuhkrut

#### Täide

- 2–3 dl paksu vaarikamoosi
- 150 g martsipani või mandlimassi

#### Kate

- 1 dl vahukoort
- värsked vaarikaid
- tuhksuhkrut

Vahustage munad ja suhkur, lisage muud ained ning kallake küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile. Küpsetage 225° juures 7–8 minutit. Libistage biskviit suhkruga ülepuistatud küpsetuspaberile ja laske jahtuda. Määrige moos biskviidile, puistake peale riivitud martsipani või mandlimassi ja keerake kook rulli. Pange natukeseks ajaks külmikusse. Enne serveerimist kaunistage vahukoore ja värskete vaarikatega.

KADRIN LINNA

