

ge hautis soola, pipra, suhkruga ja roheline peterselliga.

Paprikatelt lõigake ära varrepoolne osa, eemaldage seemned ja asetage nad 2–3 minutiks nõrgalt soolasesse vette. Seejärel valage nad sõelale ja laske vesi ära nõrguda. Jahtunud paprikad täitke hautatud köögiviljaseguga, laduge ühe või kahe kihina madalamasse keedunõusse, peale valage puljong. Hautage nõrgas kuumuses kaanega kaetult pliidiil või praeahjus umbes 30–40 minutit.

Serveerimisel võite lisada hapukoort. Puljongi asemel võite paprikaid hautada ka tomatimahlas või veega segatud tomatipürees. Kui kasutate täidise hautamiseks õli, sobib toit ka külmalt söömiseks.

## Täidetud kabatšokk

- 1 suurem kabatšokk
- 200 g suitsuliha
- 1 sibul
- 1 sl rasvainet
- 2 tomatit
- 1–2 saiaviilu
- purustatud musta pipart
- soola
- 1–1 ½ kl vett
- 2–3 sl hapukoort
- hakitud maitserohelist

Kuigi tavaliselt soovitakse tarvitada noori kabatšokke, millel seemned alles arenemata, kõlbab täitmiseks ka noorte seemnetega paksukooreline viil. Koorige kabatšokk, poolitage, õõnestage sisu välja. Keetke "lootsikuid" kergelt soolaga maitsestatud vees umbes 5 minutit, tõstke sõelale nõrguma. Pärast lõigake kumeralt poolelt õhuke viil maha, et ta küpsetamisel küljeli ei kalduks. Lõigake suitsuliha ja sibul kuubikuteks, praadige segades pannil.

Väga taise liha puhul lisage praadimisel rasvainet. Kui liha säriseb hakkab, liisage kuubikuteks lõigatud sai ning paari minuti pärast kooritud ja tükeldatud tomatid. Tõstke pann tulelt ja maitsestage täidis soola ja pipraga. Täitke kabatšokkipooleid ja asetage kõrvuti piklikku ahjuvormi. Valage juurde niipalju vett, et kabatšokid oleks poolest saati vedelikus. Katke ahjuvorm kaanega ja küpsetage keskmises kuumuses umbes 20–30 minutit. Valmistage leemele koort lisades kaste. Peale puistake hakitud tilli ja peterselli. Juurde võite anda keedetud kartuleid.

Kabatšokki võite täita ka riisi-hakkliha- või hakkliha-seeneseguga või peenestatud keedu- ja praelihaga.

## KADRIN LINNA

REPRO

## LUGEJA SOOVITAB



## Porgandi-punasesõstramarmelaad

- 2 kg porgandeid
- 1 kg punaseid sõstraid
- 2 kl vett
- ca 1 ½ kg suhkrut
- ½ tl riivitud muskaati
- veidi riivitud sidrunikoort

Keedan puhastatud porgandid kergelt soolases vees pehmeks. Kurnan ja lasen pliidiserval vedelikku vähemaks aurata. Ajan porgandid läbi hakkmasina ja panen madalasse keedunõusse. Eemaldan marjadelt viljavarred ja panen eraldi nõus veega keema.

Kui sõstrad on keema tõusnud, võtan nõu tulelt ja lasen veidi jahtuda. Siis hõõrun marjad läbi jõhv-sõela. Järelejäänud vedeliku kalkan väikesesse pudelisse. Kasutan seda joogiks või toitudele lisamiseks. Segan osa suhkrust marjapüreega.

Kui suhkur on enam-vähem lahustunud, panen tasasele tulele keema. Natukese aja pärast, kui eralduv vaht on riisunud, lisan läbikuumutatud marjapüree porgandipüreele.

Maitsestan ja jätkan keetmist segades ja vähehaaval suhkrut juurde lisades. Lõpetan keetmise, kui marmelaad tundub parajalt paks ning põhjakõrbemise oht läheb juba liiga suureks. Tõstan kuumalt purkidesse. Purgi täitmisel raputan seda vahetevahel, et sisu saaks ühtlane, ilma õhku täis tühimiketa.

Räägitakse, et septembris-oktoobris olevat porgandid kõige pektiinirikamad. Seega on nad siis ka marmelaadi jaoks kõige sobivamad.

Kas see paika peab, ei oska öelda. Olen kunagi septembris teinud väikeses koguses pihlaka-porgandivõiet vähese suhkruga, mitte marmelaadi. Proovisin teha nüüd vale-murakamoosi porgandist, apelsinist ja sidrunist. Värvus sai võrratult ilus, kuid maitset, mis murakat meenutaks, polnud ollagi.

**LIINA**  
Harjumaalt

