

Iiri lambalihavorm

- 1 kg lambaliha
- 7 kartulit
- 4 sibulat
- 2 porgandit
- 1 sl hakitud petersellihehti
- ½ sl aed-liivateed
- 1 tl soola
- 1 tl jahvatatud musta pipart
- ca 1 kl vett

Lõigake liha kuubikuteks, kooritud kartulid ja sibulad tükeldage, porgand viilutage ratasteks. Paksupõhjalisse haudepotti laduge kiht kartuleid, sibulaid ja porgandeid, maitsestage, seejärel laduge uus kiht. Peale valage umbes klaas vett. Katke toidupind esmalt tihedalt fooliumiga, siis kaanega. Hautage tasasel tulel paar tundi. Seda toitu ei tohi valmimise ajal segada, ainult paar korda võiks haudepotti raputada. Vormirooga võite valmistada nii pliidil kui praeahjus.

Juurde sobib õuna-kapsasalat.

Pajaroog

- 1 kg sea- või veiseliha (reietükk)
- 1 sl rasvaint
- 2–3 sl jahu
- soola
- purustatud valget pipart
- 2–3 sibulat
- 2 küüslauguküünt
- 4–5 tomatit
- 1 kl valget lauaveini

- 1 sl sojajahu
- 1 sl tomatipüreed
- 1 tl rosmariini
- purustatud valget pipart

Lõigake liha umbes 2 cm paksusteks viiludeks. Segage jahu soola ja purustatud valge pipraga, veeretage selles lihatükke ja praadige rasvaines pruuniks. Sibulad ja küüslauguküüned hakkige peeneks ning puistake haudepotti tõstetud pruunistatud lihalõikudele. Lisage kooritud tükeldatud tomatid ning valage peale vein. Hautage umbes 15 minutit, siis lisage sojajahu ja maitsestage tomatipüree, rosmariini ning purustatud pipraga. Hautage veel 15 minutit, kuni liha pehme. Juurde andke keedetud riisi, kartuleid ja aurutatud köögivilju.

Keedetud veiseliha kastmes

- 800 g noorloomaliha
- 4 sl jahu
- 4 porgandit
- hakitud tilli
- 1 sl sidrunimahla
- ½ kl kibuvitsamarju
- soola
- musta terापipart

Selleks roaks kõlbab nii kondiga kui kondita liha. Pange liha keema soolasesse vette, lisage pipar ja keetke umbes 1 tund. Siis võtke liha leemest ja lõigake

1 ½–2 cm paksusteks tükkideks. Leem kurnake ja valage tagasi keedunõusse, pange sisse kuubikuteks lõigatud porgandid ja seemnetest puhastatud kibuvitsamarjad. Keetke umbes 15 minutit.

Kastme valmistamiseks segage jahu vähese külma veega, lisage keeduleemele ja laske korraks keema tõusta. Maitsestage kaste soola, tilli ja sidrunimahlaga, tõstke lihatükid kastmesse, hoidke nõrgas kuumuses serverimiseni.

Juurde andke kartulipüreed ja peedisalatit.

Ühepajatoit suitsuliha

- 400–500 g suitsuliha
- ½ kg kaalikat
- ½ kg porgandit
- ½ kg kartulit
- 1 väike sibul
- hakitud rohelist peterselli
- soola

Pange liha külma veega keema, keetke poolpehmeks. Siis lisage kaalikalohud ja porgandid, natuke hiljem kartulid. Keetke juurviljad parajalt pehmeks. Ärge neid üle keetke! Lõigake leemest võetud liha viiludeks, kõrvale pange köögiviljad, peale puistake peterselli. Leemelt riisuge rasvane kord kaussi ja lisage peenestatud sibul. See sobib kastmeks. Sooja keedu-leent andke toidu kõrvale joogiks.

KADRIN LINNA

LUGEJA KÜSIB

Silmude marineerimine

Sain kunagi teie nõuandelehest ühe hea silmude valmistamise retsepti. Nüüd tahaksin pika vahaja järel jälle silmusid marineerida, aga ei leia enam seda nõuannet üles ja mälu kah ei usalda. Palun korra seda lihtsat retsepti.

Vastab

TARGU TALITA

Rõstitud silmud marinaadis

- 1 kg silmu
- 100 g jämedat soola
- ½ l vett
- ½ sl äädikat (30%)
- 8 tera vürtsi
- 8 tera musta pipart
- 2 loorberilehte
- 2–3 nelki
- 1 tl suhkrut

Puistake värsketele pesemata silmudele sool peale, katke kauss kaanega ja jätke seisma. Soola lisamisel ei tohi kalad olla märjad. Poolteise kuni kahe tunni pärast, kui silmud on sooldunud, hõõruge kuiva kareda riidest lapiga lima maha. Hõõrumisel kergelt pigistades eraldub peale lima ka veri. Lapiga kuivaks nühitud silmud pange kohe röstima. Kui te seda ei



REPRO

Jõesilmu sügisene kudemisränne toob head hoidistamismaterjali.

tee, siis pühkige nad enne pannile või restile asetamist veel kord kuiva majapidamispaberiga üle. Vältige pesemist!

Rõstida võib nii sütel kui ka panni peal ahjus või pliidil. Suurema koguse puhul tehke seda väliköögis või õuekaminas, sest kuumuses eraldub vängest ebameeldivat lõhna.

Kergelt pruunistunud jahtunud silmudel eemaldage pea ja lõigake nad ühepikusteks, 8–10 cm pikkusteks tükkideks. Lõikamisel arvestage hoidistamiseks va-

litud purgi kõrgust, sest purki püsti pandud tükkidele peab jääma 2–3 cm vaba ruumi. Peenemad sabaotsad pange eraldi väiksemasse purki. Peale valage rohkelt marinaadi, sest jahtumisel imendub see kalatükkidesse. Vähese vedelikukoguse puhul võib hoidis pealt kuivaks jääda, see vähendab säilivust.

Marinaadi valmistamiseks keetke vesi, lisage suhkur, vürtsid ja äädikas ning laske kaane all jahtuda. Soola pole vaja lisada.