

Toite pelmeenidest

SVEN ARBET

Keedetud pelmeene võib lisada suppidele ja vormiroogadele, koos aedviljadega saab neist kiiresti valmistada mitmekesist toitu.

Kõige lihtsam on keeta soolaga maitsestatud vees külmutatud pelmeene, mis pinnale kerkides annavad märku valmimisest.

Vahukulbiga taldrikule tõstetud pelmeenidele valatakse sulavõid või lisatakse hapukoort, sinepi või ketšupiga maitsestatud majoneesi.

PELMEENID PULJONGIS

Selleks et puljong jääks selge ja läbipaistev, asetage pelmeenid mõneks minutiks keevasse vette, seejärel tõstke keeva puljongi sisse ning keetke 5–6 minutit, kuni nad on täiesti söögivalmis.

Enne lauale andmist lisage hakitud maitserohelist.

PÜREESUPP PELMEENIDEGA

1 purk konservherneid (800 g) või külmutatud herneid
3 sl võid
2 sl jahu
4 kl piima

soola
Külmutatud herned keetke, suruge läbi sõela ja segage piimakastmega. Kastme valmistamiseks kuumutage jahu kergelt võis, segage kuuma piimaga poolvedelaks massiks ning keetke 10 minutit. Seejärel suruge see läbi sõela, lisage hernepüree ja segage kuuma veega soovitud paksuseni. Maitsestage soolaga.

Supi kõrvale võite pakkuda röstitud saia-kuubikuid, kuid sama hästi sobivad selleks ahjus küpsetatud pelmeenid. Külmunud pelmeenid laduge pannile, laske neil veidi sulada. Siis pintseldage neid õliga ja küpsetage kuld kollaseks.

PELMEENI-KÖÖGIVILJASUPP

1½–2 l vett
1 pakk pelmeene (400–500 g)
1 pakk külmutatud aedviljasegu
kuivatatud või värsket maitserohelist
hapukoort
soola
pipart

Laske veel keema tõusta, puistake sellesse aedviljasegu ning kui vesi uuesti keema hakkab, lisage soola ja vähehaaval pelmeene. Valmis supp maitsestage peenestatud maitserohelise ning pipraga, taldrikusse lisage hapukoort.



MUNA-PELMEENIVORM

500 g pelmeene
2 sibulat
õli ja võid
soola
4 muna
1½ klaasi piima
2–3 sl riivitud juustu
Praadige tükeldatud sibulaid ja pelmeene õli- või segus, kuni pelmeenide pind muutub kollaseks. Valage peale soolaga maitsestatud piima-muna segu ning puistake riivitud juust. Küpsetage, kuni munasegu on hüübinud.

MUNAVAHUGA ÜLEKÜPSETATUD

PELMEENID
Sageli on munakollaseid toiduvalmistamisel rohkem vaja ning valgeid kipub üle jääma. Kloppige munavalged vahtu, segage sisse hakitud maitserohelist, tomati- või paprika-kuubikuid. Maitsestage segu ürdisoolaga ja valage pannile tõstetud külmadele, eelnevalt keedetud pelmeenidele.

Küpsetatud pelmeenide kõrvale andke toorsalatit või tomati-majoneesi kastet.

PELMEENID TOMATIKASTMES

1 purk kooritud tomateid
4 muna
350–400 g pelmeene
soola
suhkrut
pipart
majoraani
3–4 sl õli
petersellilehti
Keetke pelmeenid ja kurnake, laske neil veidi jahtuda. Hautage tomateid pannil, kuni osa vedelikku aurub ning mass pakseneb. Maitsestage, segage hulka hakitud petersell ja õli. Tõstke sellesse keeduveest nõrutatud pelmeenid ning keedetud ja pikuti poolitatud munad.

PELMEENID KAALIKAKASTMES

300 g kaalikat
1 sl suhkrut
2 sl võid
1 munavalge
sidrunimahla
riivitud sidrunikoort
soola
Kooritud kaalikas lõigake viiludeks, keetke hästi pehmeks ning tehke püreeks. Lisage suhkur ja või ning keetke püree paksemaks. Seejärel jahutage veidi, pange juurde munavalge ja kloppige kohevaks. Segamisel lisage tilkhaaval sidrunimahla ning riivitud sidrunikoort.

Valmis kaste valage kuumalt keedetud pelmeenidele vahetult enne lauale andmist.

PELMEENID KAPSALEHES

Kapsapeast eraldatud lehed keetke nõrgalt soolases vees poolpehmeks ning pange siis sõelale nõrguma. Keetke pelmeene 2–3 minutit, kurnake, jahutage.

Tahenenud kapsaleht, kui ta on suur, lõigake pooleks ning keerake pelmeeni ümber taskutaoliselt kokku. Väiksemaid pole vaja lõigata. Praadige taskuid võis ja laduge siis ahjuvormi. Puistake peale riivsaia segatud riivitud juustu ning küpsetage helepruuniks.

PELMEENID AEDUBADEGA

350 g pelmeene
1 purk valgeid ube tomatid (400 g)
soola
pipart
ketšupit
3–4 sl hapukoort
Kuumutage ube madalas keedunõus, lisades neile pisut vett ja soovi korral ketšupit. Keetke pelmeene 2–3 minutit, siis tõstke nad vahukulbiga tomatikastmes ubadele. Lisage hapukoort ja pange toit 10 minutiks praeahju.

TARGU TALITA