

Pirukaid, saiu ja kooke

Midagi soolast ja midagi magusat, mis võiksid meeldida isale.

Pikapeale on igas peres välja kujunenud omad tavad ja isal on isemoodi lemmiksöögid, millest ta kunagi ära ei ütle. Teades, mis isa kõige enam rõõmustab, üllatage teda mõne koduse piruka, koheva saia või magusa mahlase koogiga.

Kõik need küpsetised sobivad igale pühapäevasele koosviibimisele ka siis, kui selleks erilist põhjust pole.

Plaadipirukas kanafileega

Põhi

- 200 g hapukoort
- 150 g margariini või võid
- 6 dl jahu
- ½ tl soola

Kate

- 4 broilerifileed
- 1 porru
- 1 suurem punane paprika
- 3 hapumat õuna
- 4 sl õli
- 2 sl karrit
- 500 g maitsestatamata jogurtit
- 200 ml kohvikoor
- 6–7 muna
- jahvatatud valget pipart
- 1 tl soola

Tükeldage margariin väikesteks tükkideks, laske toatemperatuuril pehmeneda. Siis segage hapukoort, sool ning margariin jahuga tainaks. Määrige sügavam ahjuplaat rasvaine ja suruge tainas laiali, nii et see ka servad kataks. Pange ahi sooja. Küpsetage põhja 175° juures umbes 10 minutit.

Lõigake fileed õhukesteks ribadeks, praadige 2 sl õli ja 1 sl karriga, kuni need piimjaks muutuvad. Tõstke liha pannilt kaussi. Peenestage porru, õunad ja paprika väikesteks kuubikuteks, praadige ülejäänud õli-karrisega kergelt läbi ja segage kausis fileeribadega. Laotage segu kausist eelküpsetatud pirukapõhjadele. Lööge munad lahti ning kloppige koos jogurti ja koorega hästi läbi. Maitsestage ning valage segu üle pirukakatte. Küpsetage umbes 180° juures 30–40 minutit. Pirukas on valmis, kui kate hüübinud ja kergelt pruunikas.

Kohupiima-muretainast seenepirukad

Põhi

- 300 g jahu
- 200 g kohupiima
- 200 g võid või margariini
- 2 tl suhkrut
- 2 väikest muna

Täidis

- 300 g värskeid või leotatud soola-seeni
- 2 sl rasvainet
- 2 sibulat
- 1 keedetud muna
- 2 sl hapukoort
- jahvatatud pipart

Segage jahu, margariin, üks muna (teine muna jätke pirukate määrimiseks) ja kohupiim, maitsestage soola-suhkruga ning sõtkuge kiirelt tainaks. Jätke tainas 30 minutiks seisma. Peenestage sibulad ja kuumutage rasvaines klaasjaks, lisage tükeldatud seened ja koor, maitsestage ning hautage segades umbes 10 minutit. Veidi jahtunud segule lisage hakitud muna.

Rullige tainas õhukesteks (paksus umbes ½ cm), lõigake 8x8 cm suurused ruudud, mille keskele asetage lusikaga väikesed täidiseportsud ja keerake tainaservad nelinurkselt kokku. Määrige pirukaid lahtiklopitud munaga. Küpsetage 200° juures umbes 15 minutit.

Kilupirukad

Tainas

- 200 g riivitud keedetud kartuleid
- 200 g nisujahu
- 200 g võid
- 2 muna
- 1–2 sl külma vett
- soola

Täidis

- puhastatud võrtsikilu
- keedetud mune

Vahustage toasoe või, lisage üks muna. Segage sool väheses vees, lisage vahustatud võile ja raputage vähehaaval juurde jahu ning riivitud kartul. Segage ühtlaseks tainaks ja asetage 30 minutiks jahedasse kohta. Puhastage kilud luudest ja poolitage fileed. Munad viilutage.

Tainas rullige võimalikult õhukesteks, lõigake ruudukujulised tükid, mille keskele asetage pool kilufileed ja munalõik. Kaks tainanurka tõstke keskele kokku,

määrige lahtiklopitud munaga ja küpsetage 220° juures umbes 15 minutit.

Kilupirukaid võib valmistada ka lehttainast.

Maitsvad kuklid

- 8 dl nisujahu
- 3 dl piima
- 25 g pärimi
- 1 tl soola
- 1 dl riivitud parmesani
- 1 sl kuivatatud punet
- vedelat margariini
- meresoola

Segage leige piima hulka pärm, sool, riivitud juust ja ½ sl punet, lisage jahu ja sõtkuge tainas. Katke tainas rätikuga, jätke umbes 40 minutiks kerkima. Puitake tainalauale veidi jahu, sõtkuge kerkinud tainas sellel veel kord läbi. Veeretage tainast pikk rull ja jaotage 16 osaks. Vormige need kukliteks ja laduge võiga määratud suuremasse lahtivõetavas koogivormi. Laske veel umbes 30 minutit kerkida. Enne ahjupanekut määrige kukleid vedela margariini või sulatatud võiga, peale puistake ½ sl punet ja natuke jahvatatud meresoola. Küpsetage 200° juures umbes 35 minutit.

Kõrvitsasai

- 1 kg nisujahu
- 800 g kõrvitsapüree
- 50 g pärimi
- ¾ kl suhkrut
- ¼ l piima
- 200 g võid
- 1 sidruni riivitud koor
- ½ tl jahvatatud kardemoni
- 1 muna

Segage leigest piimast, pärmist ja osast jahust vedel eelkergitus, millele hiljem lisage leige kõrvitsapüree, suhkur ja muud maitseained. Segage kõik korralikult läbi, lisage jahu ja sõtkuge tainas. Sõtkumise käigus lisage poolpehme või.

Kui tainas on kerkides kahekordistunud, vormige piklikud pätsid, aseta-

