



Eraldunud rasvas kuumutage peenestatud sibul ja porgand, segage ning lisage kuubikuteks lõigatud kartul. Praetud segu maitsestage soola ja pipraga, lisage poolpehmed oad, valage juurde veidi tulist vett ja hautage kõik kaane all pehmeks. Veidi enne täielikku valmimist võib lisada tomatipüreed või hapukoort. Kui kasutate konserveeritud aedube tomatid, lisage need hautamisele ka toidu valmimise lõppjärgus. Serveerige maitserohelisega ülepuistatult.

Aedoa-ühepajatoit saksapäraselt

- 800 g valgeid keedetud aedube
- 200–300 g kondita searibi
- 200–300 g poolsuitsuvorsti
- 1 sl õli
- 1 suurem sibul
- 3–4 küüslauguküünt
- ½ l puljongit
- jahvatatud musta pipart
- paprikapulbrit
- 2–3 sl tomatipastat
- 1 purustatud loorberileht
- soola
- hakitud rohelist peterselli

Tükeldage liha ja vorst kuubikuteks, valage kuumale pannile natuke õli ning segades praadige läbi. Poole praadimise ajal lisage peenestatud küüslauk. Töstke praetud liha ja vorst ahjuvormi. Pannile jäänud rasvas praadige peenestatud sibul klaasjaks, lisage tomatipasta ja kuumutage veel 2–3 minutit. Hautatud sibulad lükake pannilt liha peale. Maitsestage kuum puljong jahvatatud pipra, paprika ja peenestatud loorberiga ning valage ahjuvormi. Pange juurde keedetud oad, segage kõik korralikult läbi ja hautage kaane all umbes 15 minutit. Serveerimisel kaunistage toit rohelise peterselliga. Juurde võib anda keedetud kartuleid.

Aedoavorm itaaliapäraselt

- 500 g kuivatatud valgeid aedube
- 1 petersellijuur
- tükike sellerit
- 1 porgand
- vett
- soola
- 1 sl võid
- 2 sl riivitud juustu
- 100 g õhukesi peekoniviile

Pange leotatud oad supijuurtega koos keema. Kui kõik on pehmeks keenud, aja

ge läbi hakkmasina, tõstke võiga määritud ahjuvormi, puistake tasandatud pinnale riivjuust ja laduge peale õhukesed peekoniviilud. Küpsetage praeahjus 225° juures, kuni juust sulanud ja peekon krõbedaks muutunud.

Värskekapsa-kruubivorm

- 1 kl odrakruupe
- 1 väike peakapsas
- 100 g soolapekki
- 2 sibulat
- soola
- 1 ½ kl vett
- 1 ½ kl piima
- ½ sl võid

Leotatud kruupidest keetke vee ja piimaga paks puder. Kapsas ja sibul lõigake ribadeks. Praadige kuubikuteks lõigatud pekk haudepoti põhjal helepruuniks, lisage peenestatud sibul ja praadige segades läbi. Siis lisage ribadeks lõigatud kapsas, segage ning valage natuke vett juurde. Hautage kapsas kaane all peaaegu pehmeks. Aeg-ajalt kontrollige, et kapsas kuivale ei jääks ja lisage natuke vett.

Määrige ahjuvorm võiga ja täitke kihti – kord putru, kord kapsast. Pealmine kiht olgu puder. Hautage vormirooga mõõduka kuumusega ahjus umbes 1 tund. Juurde andke pohlasalatit, aga sobib ka niisama süüa.

Seapea kartulite ja kruupidega

- ¼ seapead
- ½ petersellijuurt
- 4–5 lõiku sellerit
- 1 sl võid
- 1–2 sl jahu
- 1 ½ kl odrakruupe
- soola
- kartuleid
- 2–3 kuivatatud puravikku

Keetke leotatud kruubid soolaga maitsestatud vees poolpehmeks, hiljem lisage või ning natukehaaval tõstke lihakeeduleent juurde. Laske ilma segamata tasasel tulel täiesti pehmeks haududa.

Leotage seapead 1 tund külmas vees, siis loputage ja pange kuumale veega keema. Kui hakkab vahtu eralduma, kallake keeduveesi ära, loputage keedunõu ja lihatükk ning pange puhta veega uuesti keema. Lisage hästi peeneks hakitud supijuur, maitsestage soolaga ja keetke, kuni liha kondist lahti lööb. Töstke seapatükk leemest välja, laske veidi jahtu-

da, siis puhastage liha luudest ja lõigake väiksemateks tükkideks. Kohe kui liha leemest võetud, puistake sellesse kooritud kartulid ja keetke, kuni on pehmed. Töstke kartulid ja seemed keeduleemest välja kuumakindlasse kaussi ja hoidke soojas. Seened peenestage ja lisage lihale. Seened annavad võrratu maitse, kuid toit on hea ka seenteta.

Kastmeks segage jahu vähesel külmal veega ja nõristage leemesse, keetke segades 2–3 minutit, seejärel lisage lihahatükid ja seemed. Hoidke 10 minutit nõrgas kuumuses. Serveerige kruubipuder ja kartulid kastmega, juurde andke hapukurki.

Hernepada

- 2 kl kuivatatud herneid
- 4–5 porgandit
- 2 sibulat
- 5 kartulit
- 200 g kondita suitsuribi
- 1 tl punet
- 2 sl võid
- soola
- jahvatatud pipart

Leotatud herned keetke poolpehmeks. Koorige ja tükeldage kuubikuteks nii porgandid, sibulad kui ka kartulid ning kuumutage pannil võis. Lisage poolpehmetele hernesetele. Lõigake ribi kuubikuteks, segage aedvilja-hernehautise hulka, maitsestage soola, pipra ja punega ning hautage tasasel tulel kaane all, kuni kõik on pehme. Suitsuribi võib asendada poolsuitsuvorstiga.

Hernetamp pekikastmega

Hernetamp

- 2 kl kuivatatud herneid
- 5 keskmist kartulit
- 3 sl rasva
- ½ l piima
- soola

Kaste

- 100 g soolapekki
- 1 suurem sibul
- ½ l vett
- 2 sl hapukoort
- 1 sl piima
- jahvatatud musta pipart

Leotage herneid 6–8 tundi külmas vees, siis pange leotusveega keema. Koorige kartulid ja tükeldage kuubikuteks. Kui herned poolpehmed, lisage kartulikuubikud ja rasv. Kui kõik on pehmeks keenud, valage juurde piim ja kuumutage keemiseni. Vajadusel maitsestage soolaga. Soolase rasva puhul pole vaja soola lisada. Tampige herne-kartulihautis ühtlaselt läbi – pudruks. Kui kasutate rasva asemel pekikuu-bikuid, pole vaja kastet lisada. Andke soojalt lauale, juurde sobib piim.

Kastme valmistamisel lõigake pekk kuubikuteks, pruunistage pannil. Sibul hakkige peeneks ja lisage pruunistunud pekikuu-bikutele. Kuumutage segades läbi, puistake juurde jahu ja kuumutage, kuni see helepruuniks värvub. Siis kallake peale kuum vesit ja keetke segades, et saaksite ühtlaselt paksu kastme. Maitsestage pipra ja soolaga. Kõige lõpuks lisage piimaga segatud hapukoort. Nii ei lähe koor tükkii.