



Pürestatud peedisupp

- 1 purk konserveeritud peedikuubikuid
- 1 väike hakitud sibul
- soola
- sidrunimahla
- hakitud tilli
- 400 g hapukoort
- maitsestatamata jogurtit, hapupiima või petti

Mikserdage kõik – peet koos vedelikuga, sibul, hapukoor ja till – püreeks. Maitsestatatud püree jaotage taldrikutesse. Iga sööja võib lisada endale meelepärases koguses jogurtit, hapupiima või petti.

Avokaadosupp

- 2–3 avokaadot
- 1 l maitsestatamata jogurtit
- 100 ml rööska koort
- 1 keskmine kurk
- sidrunimahla
- soola

Kooritud kurk ja avokaadode viljaliha püreestage, maitsestage soola ja sidrunimahlaga. Peale valage koorega segatud jogurt.

Krevetisupp

- 400 g keedetud puhastatud krevette
- 2 purki kooritud tomateid
- hakitud sibulapealseid
- hakitud tilli
- soola
- rööska koort

Mikserdage tomatid, valage taldrikutesse, peale puistake hakitud maitseroheline, lisage krevetid. Koor pange kannuga lauale. Iga sööja võib maitsestada oma supiportsjonit ise nii soola kui koorega.

Täidetud lehttainapirukad

- 500 g külmutatud lehttainast
- 1 muna
- 3 dl riivitud juustu

Täidis

- 250–300 g sibulapealseid
- 2 sl võid
- 2 keedetud muna
- soola
- purustatud musta pipart

Lõigake külm lehttainas terava noaga ristkülikuteks (5 x 8 cm), määrige lahtiklopitud munaga, peale puistake riivitud juustu ning küpsetage 225° juures umbes 12 minutit. Parajalt küpsenud tainas on kergelt pruun ja kõrgeks kerkinud. Laske küpsetistel plaadil jahtuda. Seejärel lõhestage pikem serv terava noaga ja täitke meelepärases sisuga, näiteks sibulapealseid ja munaga.

Täidise valmistamiseks lõigake pesud ja tahendatud sibulapealseid tükkideks, kuumutage kergelt võis, segage hakitud munade, soola ja pipraga.

Täidiseks sobib ka aurutatud spinat, mis on võis kuumutatud ja keedetud munaga segatud, samuti värsked kapsa segu sibulaga.

Kalatäidis pirukatele

- 1 kg värsket või külmutatud kalafileeid
- 1/2–3/4 l piima
- 1–2 küüslauguküünt
- 1 loorberileht
- valget jahvatatud pipart
- soola
- 200 ml vahukoort
- oliiviõli

Täidiseks sobivad valge lihaga kalad. Pange puhastatud kala piimaga keema, lisage poolitatud küüslauguküüned ja loorberileht. Keetke tasasel tulel umbes 45 minutit. Jälgige, et kala ei jääks keedes kuivale, vajadusel lisage kuumat vett.

Valage kala sõelale, eemaldage küüslauk ja loorberileht. Nõrutatud kala mikserdage vahukoorega koos paksuks pastataoliseks seguks, millele lisage pisut õli. Maitsestage soola ja pipraga.

Selline kalasegu sobib nii pirukatäidiseks kui ka võileivakattteks.

Pirukad hakklihatäidisega

Tainas

- 250 g keedetud kartuleid
- 2 1/2 dl nisujahu
- 75 g võid
- 1 muna
- 1/2 tl soola
- 1 tl küpsetuspulbrit

Täidis

- 300 g hakklihasegu
- 1 sibul
- 1/2 küüslauguküünt
- 1 dl aedviljapuljongit
- 2 sl tomatipüreed
- 1/2 tl soola
- 1/2 tl pitsamaitseainet
- 1/4 tl jahvatatud musta pipart

Keetke koorimata kartulid. Koorige enne, kui nad on täiesti jahtunud, siis asetage natukeseks ajaks külmikusse. Külma kartulit on kergem riivida. Segage jahusse sool, küpsetuspulber ning või väikeste kuubikutena. Näppige sõrmedega sõmerjaks puuks, lisage riivitud kartul ja pool lahtiklopitud muna ning sõtkuge kiiresti tainaks. Pange see 30 minutiks külmikusse.

Valmistage täidis. Esmalt pruunistage pidevalt kahvliga segades hakkliha. Enne pruunistamise lõppu lisage pannile hakitud sibul. Kui kõik on segades kergelt pruunistunud, maitsestage täidis peenestatud küüslaugu, soola, pitsamaitseaine, pipra ja tomatipüreega ning valage juurde puljong. Hautage tasasel tulel umbes 5 minutit. Võtke pann tulelt ja laske segul jahtuda.

Rullige külm tainas jahusel laual õhukeks. Lõigake ruutudeks. Jagage jahtunud täidis ruutudele, määrige servad veega ja murdke tainaruudud kolmnurkadeks. Vajutage servad hoolikalt kinni. Määrige pirukad järelejääetud munaga ning küpsetage 225° juures umbes 12 minutit.

Lahtine spinati-oliivipirukas

Tainas

- 300 g jahu
- 100 g võid
- 100 g hapukoort
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1/2 tl soola

Kate

- 400–500 g spinatit
- 2 küüslauguküünt
- 200 g fetat
- musti viilutatud oliivi
- jahvatatud musta pipart
- 200 ml kohvikoorit
- 2 muna
- 2 sl riivitud juustu

Segage jahu küpsetuspulbri ja soolaga. Sulatage või, laske pisut jahtuda ning lisage hapukoor. Puistake sellesse jahu, segage tainaks. Suruge tainas madalasse võiga määratud koogivormi.

Aurutage spinatilehti 3–4 minutit ja kallake sõelal külma veega üle. Nõrutage võimalikult kuivaks. Lõpuks pigistage käega viimane veetilk välja. Laotage spinat vormi tainale ja maitsestage hästi peeneks hakitud küüslauguga. Peale pange juustutükid ja oliiviõlid.

Vahustage munad kohvikooriga, kallake vormi pirukale katteks. Riputage üle riivitud juustuga. Küpsetage 225° juures umbes 25 minutit.

KADRIN LINNA

