

Suviseid toite seentega

Värsked metsaseened annavad toidule võrratu maitse ja aroomi.

Metsas marjul käies võib sattuda ka kenale seenepatsile, olgu need kukeseened või pisikesed tatikud. Seenesõbrale on see tore üllatus, millest võib toreda õhtusöögi valmistada.

Liilkapsasupp kukeseentega

- 1 l kanapuljongit
- ca 600 g liilkapsast
- 100–150 g värsked kukeseeni
- 2 sl oliiviõli
- 1 sl võid
- 3 sibulat
- 1–2 sl sulatatud juustu kukeseentega
- hakitud petersellilehti
- ½ tl soola
- jahvatatud musta pipart

Pestud ja tahendatud liilkapsas murdke väiksemateks õisikuteks. Segage pisikeses kausis või tassis õli hulka sool. Kastke liilkapsatükid sellesse ja küpsetage praeahjus 200° juures umbes 20 minutit, kuni valged õisikud on meeldivalt värvunud.

Tükeldage sibulad ja seened, pange keedunõu põhjal sulatatud võisse hauduma. Kui liilkapsa kastmisest on õli järele jäänud, lisage see ka sibula-seenesegule. Kuumutage segades 5 minutit. Siis kallake peale puljong, lisage liilkapsas ja juust. Mõned liilkapsatükid või väikesed kukeseened võite kõrvale panna, et hiljem püreesuppi kaunistada. Keetke 15 minutit ja püreesitage, lisage peterselli.

Samasugust suppi võite ka ilma kukeseenteta keeta. Sel juhul maitsestage see karriga.

REPRO



Maksahautis seentega

- 500 g vasika- või kalkunimaksa
- 300–500 g puravikke ja tatikuid
- 1 suur sibul
- 1 sl võid
- 1 sl oliiviõli
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1 sl sidrunimahla
- 200 g hapukoort
- 2 sl piima

Peenestage sibul kuubikuteks, kuumutage haudepoti põhjal õli ja või segus klaasjaks. Suured puravikud lõigake tükkideks, lisage sibulale. Väikesed tatikud praadige tervelt.

Maks tükeldatakse kuubikuteks. Kui seened on korralikult läbi kuumutatud, pange haudepotti maks ning maitsestage soola ja pipraga. Praadige segades, kuni maksapala lõigates pole see enam seest roosa. Kui liiga kaua praadida, muutub maks tuimaks. Lisage hautisele sidrunimahl ja piimaga segatud hapukoort. Kuumutage keemiseni. Juurde andke keedetud spagette või kartuleid.

Ühepajatoit seentega

- 500 g seahakkliha
- 500 g puravikke või muid kupatamist mittevajavaid seeni
- 6 kartulit
- 4 tomatit
- 2 sibulat
- rasvaint
- 1 küüslauguküüs
- majaraani
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1–1 ½ kl vett
- 1 kl valget veini
- hapukoort
- 1 tl võid

Tükeldage sibulad, seened ja peenestage küüslauk. Praadige neid väheses rasvaines keedupoti põhjal, kuni sibul muutub klaasjaks, siis lisage hakkliha ja jätkake praadimist.

Maitsestage soola, pipra ja majaraaniga. Segage, et hakkliha ei jääks kämpu. Kallake juurde vesi ja vein, lisage kooritud poolitatud kartulid. Umbes 5 minuti pärast lisage neljaks lõigatud tomatid. Kui kartul on pehme, lisage suvaline kogus hapukoort ja serveerige.

Kabatšoki-seenehautis

- 2 (ca 1 kg) noort kabatšokki
- 150–200 g tatikuid
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- 1 valge paprika
- 2–3 sl oliiviõli
- 1 sl jahu
- 1 kl vett
- 1–2 sl hakitud tilli
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 200 g hapukoort

Lõigake kooritud kabatšokk 1 cm pakusteks viiludeks, praadige väheses õlis, maitsestage soolaga ja tõstke kaussi.

Hakkige sibul ja küüslauk ning kuumutage paksupõhjalises keedunõus väheses õliga. Kui sibul on muutunud klaasjaks, lisage ribadeks lõigatud paprika ja seened ning kuumutage segades veel 5 minutit. Siis tõstke praetud kabatšokiviilud haudepotti. Segage jahu külma veega ja kallake hautisele. Kuumutage keemiseni, lisage peenestatud till, soola ja pipart. Hoidke soojas, et maitseed seguneks. Viimasena lisage hapukoort. Serveerige keedetud kartulite või riisiga.

Seenesuflee

- 500 g puravikke
- 1–2 sibulat
- 2 sl võid
- 200 ml kohvikoor
- 1 sl jahu
- soola
- jahvatatud musta pipart

Kaste

- 1 sl võid
- 2 sl jahu
- 1 ½ kl piima
- ½ kl riivitud juustu
- 4 muna
- ½ tl soola

Hakkige puravikud ja sibulad peeneks, pange pannil sulatatud võisse. Kuumutage segades, kuni vedelik on välja aurunud. Maitsestage soola ja pipraga, segage juurde jahu ning kuumutage segades 2 minutit, siis valage juurde koor. Keetke segu tasasel tulel paksuks, kallake vormi.

Peske pann ja kuivatage. Kuumutage jahu võis helepruuniks, lisage piimaga segatud juust, lahtiklopitud munakollased ja vahustatud munavalgelist. Maitsestage soolaga. Valmis kaste valage vormi seenetele. Keetke sufleed keevaveenõus 30 minutit. Serveerige viivitamata, et vältida koheva roa kokkulangemist. Juurde andke röstitud saia ja tomatisalatit.

Kanasalat tatikutega

- keedetud kanarinda
- 1 ½ kl keedetud sõmerat riisi
- 200 g keedetud rohelist ube
- 1 kl keedetud rohelist herneid
- 2–3 keedetud porgandit
- 1 kl marineeritud tatikuid
- 1–2 marineeritud kurki
- soola
- purustatud musta pipart
- ½ kl musti sõstraid
- 200 g maitsestatamata jogurtit
- 100 g majoneesi
- kaunistuseks petersellilehti

Lõigake kana, porgandid ja kurgid kuubikuteks, tükeldatakse oakaunad ja tatikad. Segage kokku riisi ja hernestega, maitsestage. Viimasena lisage sõstrad ja valage peale majoneesiga segatud jogurt.

KADRIN LINNA