



ahjus umbes 15 minutit. Enne serveerimist tõstke tomatid vaagnale, hautusleemele lisage hapukoor, maitsestage soola ja suhkruga. Saadud kastmele lisage hakitud maitserohelist, andke eraldi nõus lauale. Lisandiks sobivad keedetud kartulid ja aedoad.

JUUSTUTÄIDIS

- 8 tomatit
- 100 g riivitud juustu
- 2 sl riivsaia

Enne täitmist segage juust riivitud saia-ga. Küpsetage ahjus nii, nagu eespool kirjeldatud.

SUITSULIHATÄIDIS

- 8 tomatit
- 150–200 g suitsusinki või -vorsti
- 1 muna
- maitserohelist vabal valikul
- jahvatatud musta pipart
- soola

Ajage sitke suitsuliha või -vorst või mõlemad läbi hakkmasina, maitsestage. Kui suitsuliha on küllalt soolane, pole vaja täidisele soola lisada.

SUITSUKALATÄIDIS

- 8 tomatit
- ½ kl keedetud riisi
- 100 g suitsukalatükikesi
- 3 sl hapukoort
- peenestatud tilli
- jahvatatud musta pipart

Segage riis hapukoorega, maitsestage, lisage väiksemad kalatükid. Täitke tomatid seguga, suuremad kalatükid laduge peale.

KANATÄIDIS

- 8 tomatit
- 150 g keedetud või grillitud kana
- 16 kivideta oliivi
- basiilikut
- petersellilehti
- soola
- jahvatatud musta pipart

- 2–3 sl majoneesi
- sinihallitusjuustu

Hakkige kanaliha peeneks, lisage majoneesi, tükeldatud oliivid ning maitsestage peenestatud petersellilehtede, basiiliku, soola ja pipraga. Täitke tomatid, peale pange veidi sinihallitusjuustu.

KOHUPIIMATÄIDIS

- 8 tomatit
- 200 g kohupiima
- 1 muna
- soola
- 1 pressitud küüslauguküüs
- jahvatatud köömneid

Maitsestage kohupiim, lisage muna ja hõõruge kohevaks ning täitke tomatid.

Täidetud kabatšokid

- 2 noort kabatšokki
- 200 g täidist (hakk- või suitsuliha, seen- või riisitäidist)
- 2 sl rasvaint
- 1 sibul
- 1–2 tomatit
- 1 sl jahu
- ½ kl vett või puljongit
- soola
- 1 tl suhkrut
- 2 sl hapukoort
- jahvatatud musta pipart
- peenestatud tilli
- peenestatud petersellilehti

Õrna koorega kabatšokki pole vaja koorida, peske vaid voolava vee all hoolikalt puhtaks, poolitage ja õonestage sisu välja. Asetage täidetud viljapooled madalasse haudepotti, lisage rasvaine ja praadige kergelt läbi.

Koorige korraks kuuma vette kastetud tomatid ja tükeldage, hakkige sibul peeneks, pange haudepotti kabatšokkide vahele, samuti peenestatud väljaõonestatud viljasisu. Praadige need segades läbi, kalla-

ke juurde kuum vesi või puljong. Hautage, kuni kabatšokid on pehmed.

Segage jahu hapukoore ja vähese veega, valage haudepotti. Maitsestamiseks lisage suhkurt, soola ja pipart, kuumutage keemiseni. Enne serveerimist puistake peale peenestatud maitserohelist.

Kuskussiga täidetud paprikad

- 4 suuremat punast paprikat
- 1 kl kuskussi
- 1 ½ kl aedviljapuljongit
- viinamaritomateid
- 4–6 salatisibulat
- 4 sl praetud seeni
- 2 sl oliiviõli
- soola
- purustatud musta pipart
- 2 sl peenestatud koriandrilehti
- 2 sl peenestatud peterselli
- 150–200 g maitsestatamata jogurtit
- 2 purustatud küüslauguküünt

Peske paprikad, lõigake pikuti pooleks, eemaldage seemned ja viljavars.

Valage kuumale pannile 1 sl õli, laduge peale paprikapooled ning küpsetage keskmise kuumusega praeahjus umbes 15 minutit.

Puistake kuskuss kuumakindlasse kaussi, lisage tulikuum puljong, katke kauss kaanega ja jätke 10 minutiks sooja kohta.

Peenestage sibulad, poolitage tomatid, segage need koos seentega kuskussi hulka. Lisage peenestatud petersell ja koriander. Maitsestage soola ja pipraga, segage korralikult läbi ning täitke ahjust võetud paprikad. Peale piserdage 1 sl õli, katke fooliumiga, küpsetage ahjus veel 15 minutit.

Segage jogurt purustatud küüslauguga. Enne serveerimist tõstke külm kaste lusikaga paprikatele.