

see teise pihviga, servad näpistage korralikult kokku. Praadige pannil või küpsetage ahjus kergelt pruuniks.

Ahjus küpsetatud hakkliharoog heeringaga

- 1 kg hakkliha
- 2 sibulat
- 2 küüslauku (10 küüslauguküünt)
- 100 g kergelt soolast heeringafilee
- 2 sl võid
- 4–5 sl tomatipüree
- ½ tl soola
- ½ tl jahvatatud valget pipart
- 1 l vett

Peenestage kooritud sibulad ja küüslaugud, lõigake heeringafilee tükikesteks. Kuumutage haudepotis või, lisage peenestatud sibul ja küüslauk. Hautage 2–3 minutit, siis lisage hakkliha ja praadige segades kergelt pruuniks. Segage juurde hakitud heeringas ja tomatipüree. Maitsestage pipraga. Soola lisage ettevaatlikult, sest heeringas on ju soolane. Kallake peale vesi ja keetke kaane all umbes ½ tundi. Ühtlasema hautise saate, kui mikserdate segu. Siis pange haudepott (kaanega katmata) praeahju. Küpsetage umbes 150° juures 3 ½ tundi. Vahepeal segage hautist. Valmis toit on nägusalt pruun ja parajalt paks. Serveerige ahjukartulite või röstitud leivaga. Juurde andke marineeritud kurki ja hapukoort.

Hakklihapätsid šampinjoni-paprikakastmes

Tainas

- 400 g veisehakkliha
- 2 muna
- 1 sl kartulijahu
- 1 tl soola
- ¼ tl jahvatatud musta pipart
- 1 tl jahvatatud tšillipipart
- 1 küüslauguküüs
- 200 g marineeritud paprikat

Kaste

- 2 sl võid
- 2 väiksemat sibulat
- 100 g šampinjone
- 1 väiksem punane paprika
- 1 väiksem roheline paprika
- 100 ml kohvikoort
- 2 sl tomatipüreed
- soola
- jahvatatud valget pipart

Segage hakkliha muna ja kartulijahuga, maitsestage soola, pipra, tšilli ja pressitud küüslauguga. Tükeldage marineeritud paprika hästi peeneks, lisage hakklihamassile ja vormige väikesed pätsid.



Praadige pätsikesi keskmisel kuumusel 3–4 minutit mõlemalt poolt, tõske kuumakindlasse kaussi, katke fooliumiga või pange niisama sooja praeahju järelküpsama.

Kastme valmistamiseks lõigake sibul õhukesteks rataseks, puhastatud paprika peenteks ribadeks ja seened pikuti viiludeks. Kuumutage seened kuival pannil kergelt läbi, lisage rasvaine ja sibul ning kuumutage, kuni sibul klaasjaks muutub. Siis kallake juurde koor, lisage paprikaribad ja tomatipüree. Kuumutage umbes 10 minutit, maitsestage soola ja pipraga.

Juurde andke keedetud riisi, spagetite või kartuleid.

Särtsakad lihapätsid

- 500 g veisehakkliha
- 2 sl kanget sinepit
- 1 punane või harilik sibul
- 2 sl kappareid
- 4 küüslauguküünt
- 4 sl hakitud petersellilehti
- soola
- pipart
- ½ kl punast lauaveini
- rasvainet praadimiseks

Hakkige kooritud sibul ja küüslauk hästi peeneks, lisage hakklihale. Segage juurde sinepi, kapparid ja petersellilehed. Maitsestage soola ja pipraga ning kloppige tainas ühtlaseks. Jagage tainas neljaks osaks ja vormige piklikud lamedad pätsid.

Praadige laial pannil keskmises kuumuses mõlemalt poolt umbes 8 minutit. Paar minutit enne praadimise lõpetamist valage pannile vein, vähendage kuumust ja oodake, kuni vein on aurustunud. Juurde andke valgeid keedetud aedube ja meelepärast toorsalatit.

Ürtidega maitsestatud pihvid

- 500 g veisehakkliha
- 2 sibulat
- 2 muna
- ¼ tl kuivatatud aed-liivateed
- ¼ tl majoraani
- ¼ tl punet
- ¼ tl aed-piparrohtu
- soola
- jahvatatud musta pipart
- rasvainet praadimiseks

Kaste

- 1 kl kanapuljongit
- 1 kl kuiva valget veini
- 2 sl võid
- hakitud sibulapealseid
- 2–3 sl hakitud kooritud tomatit
- soola

Hakkige sibul peeneks ja kuumutage vähe rasvainega läbi, jahutage. Segage hakkliha muna ja sibulaga, maitsestage. Vormige pihvid ja praadige mõlemalt poolt kergelt pruuniks. Tõstke pihvid kuumakindlale alusele ja asetage kastme valmistamise ajaks praeahju.

Praadimisest pannile jäänud rasvaines kuumutage hakitud sibulapealseid. Valage juurde kuum puljong ja valge vein. Keetes segage pidevalt, kuni kaste muutub veidi siirupiseks, siis lisage hakitud tomat ja või. Kontrollige maitset, enne



kui soola lisate, sest pannil olev rasvaine ja puljong sisaldavad seda niikuinii.

Pihvide juurde andke keedetud või aurutatud aedvilju ja kartulit.

Väikesed hakklihaga täidetud pirukad

Tainas

- 1 kl (250 ml) jahu
- 250 g keedetud kartuleid
- 75 g võid
- ½ tl soola
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ½ muna

Täidis

- 300 g hakkliha
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- ½ tl soola
- ½ tl pitsamaitseainet
- ¼ tl jahvatatud musta pipart
- 1 ½ sl tomatipüreed
- 1/3 kl puljongit

Riivige külmad kartulid keskmise jämedusega. Segage kausis sõelutud jahu, sool ja küpsetuspulber, lisage pisikesed või-kuubikud ja näppige kiirelt läbi. Kloppige muna lahti, pool sellest lisage koos riivitud kartuliga tainasse, ülejäänud muna kasutage pirukate määrimiseks. Sõtkuge tainas hoolikalt läbi ja asetage 30 minutiks külmikusse.

Peenestage kooritud sibul ja küüslauk. Hakkliha pruunistage pannil pidevalt segades, et see muutuks sõmerjaks. Praadimise lõpul segage hulka peenestatud sibul, pressitud küüslauk ja maitsestage. Siis lisage tomatipüree ja puljong. Hautage tasasel tulel 2–3 minutit.

Rullige tainas jahusel laual õhukeseks ristkülikuks, lõigake ruutudeks, jagage täidis ühtlaselt tainatükkidele, määri-ge ääred veega ja vajutage hoolikalt kinni. Pintseldage plaadile tõstetud pirukad munaga ning küpsetage 225° juures umbes 12 minutit.