

Isadele ja martidele meeleheaks

Mardihane asemel tehke part või broiler, tordi asemel sai ja keeks.

Sageli arvatakse, et suhteliselt piisikesest pardist perele ei jätku. Filee või koivad põlatakse hinna tõttu ära. Tegelikult sõltub saadav toidukogus valmistusviisist. Ahjupraad kuivab tõesti kokku, aga rohkes kastmes hautis annab parema tulemuse. Kui osta terve part, saab tiibadest ja rupsidest teiseks toidukorraks ka maitsva supi.

Järelvalmivad rohelised tomatid vajavad aeg-ajalt kontrollimist. Kui märkate kahtlast mädanikule viitavat täpikest, tarvitage need kohe ära, näiteks praadige. Kasutage hautistes ja küpsetistes ohtvalt aastaajale iseloomulikke vilju – õunu ja kõrvitsat.

Pardisupp hapukurgiga

- 1–1 ½ l vett
- parditiivad, rupsid
- 3 sibulat
- 1 petersellijuur
- 1 vars varssellerit
- 1 porgand
- 4–5 kartulit
- 2–3 hapukurki
- 4–5 tera musta pipart
- soola
- 2 sl hakitud peterselli
- 1 sl peenestatud tilli

Keetke tiivad ja rupsid soolaga maitsestatud vees pehmeks. Eemaldage kondid, lõigake liha ja rupsid väikesteks tükkideks ning pange leemesse tagasi. Lisage tükeldatud seller, petersell, sibul ja porgand.

10–15 minuti pärast lisage kartulikuubikud ja pipar. Kui kartul on poolpehme, pange juurde ka kuubikuteks lõigatud hapukurk. Valmis supile puistake peenestatud maitserohelist.

Soovi korral võite pardilõikmete keetmisel lisada ka tükikese kana, siis saab supisse rohkem liha.

Hautatud part

- 1 part
- 1 porgand
- 1–2 sibulat
- 1–2 sl rasvainet
- soola
- jahvatatud musta pipart
- vett
- 1 tl jahvatud ingverit



- 1 sl jahu
- 2 sl hapukoort

Eemaldage pardilt tiivad ja rupsid supi jaoks. Tükeldage part suuremateks paladeks, hõõruge üle soola ja pipraga. Sulatage haudepotis rasvaine ja pruunistage parditükid kiiresti kõrgel kuumusel. Siis lisage peeneks tükeldatud porgand ja sibul, vähendage kuumust ning segage, kuni sibul hakkab klaasjaks muutuma. Seejärel valage juurde vett, et see poollest saati toitu kataks. Maitsestage ingveriga ja hautage ahjus kaane all, kuni liha on pehme.

Tõstke parditükid vaagnale ja hoidke soojas. Segage hapukoor jahuga, lisage hautusvedelikule ja kuumutage keemiseni. Kastme võite valada vaagnale või serveerida eraldi.

Rõstitud kartulid

- 1 kg kartuleid
- 5–6 sl oliiviõli
- soola
- 2–3 loorberilehte
- 1 küüslauk või 1 sl aed-liivateed või 1 sl köömneid

Koorige kartulid, poolitage, suuremad lõigake neljaks ning keetke neid 10 minu-

tit soola ja loorberiga maitsestatud vees. Valage kartulid sõelale nõrguma.

Kuumutage ahjupannil õli, lisage valitud maitseaine ja tõstke kartulid sisse. Küpsetage keskmises kuumuses umbes üks tund. Vahepeal pöörake kartuleid puulabidaga.

Hautatud broileri poolkoivad

- 8 kana poolkoiba
- 2 sl jahu
- 1 tl soola
- ½ tl purustatud musta pipart
- 200 g šampinjone või kukeseeni
- 2 sibulat
- 2 küüslauguküünt
- 150–200 g õhukesti peekoniviile
- 1–1 ½ kl vett
- 200 ml õunamahla
- 2–3 sl tomatipüreed
- 2 loorberilehte
- 1 tl kuivatatud aed-liivateed
- 2 õuna
- 100 ml rööska koort
- 2–3 sl peenestatud peterselli

Segage jahu soola ja pipraga, pöörake kanakoivad selles jahuseks. Lõigake peekon

REPRO