

korralikult läbi. Kastke lihatükid segusse, nii et kõik oleks ühtlaselt kaetud ning jätke tunniks toasooja seisma. Kui maitsestatud liha ei saa niipea küpsetada, hoidke lihakaussi külmikus.

Grillimiseks mõeldud liha võite väga hästi ka pannil segades küpsetada, ja hiljem, vahetult enne serveerimist, mõnusalt pruunid lihatükid vardasse torgata. Juurde andke sooja peedisalatit või keedetud rooskapsast.

## Rooskapsas võiga

- 400 g rooskapsast
- vett
- 1–2 sl võid
- soola
- 1–2 sl röstitud riivsaia
- riivitud muskaati

Keetke terved või suuremad poolitatud rooskapsad väheses soolaga maitsestatud vees pehmeks, kurnake. Nõrutatud rooskapsad kummutage kuumakindlasse kaussi, lisage riivitud muskaati, segage ettevaatlikult toasooja võiga. Võite kapsapeakestele piserda ka eraldi sulatatud võid. Peale puistake kuival pannil röstitud riivsaia.

## Soe peedisalat

- 350–400 g punast peeti
- 1 sibul
- 2 sl võid või õli
- soola
- purustatud musta pipart
- ½ kl vett

Koorige peedid, riivige jämedalt ja pange väheses veega kaane all hauduma. Hakki-ge sibul peeneks, kuumutage pannil rasvaines, kuni sibul on klaasjas. Siis lisage poolpehmeks haudunud peedile. Maitsestage soola ja pipraga. Kui valmis hautis tundub vesine, kuumutage seda veel tasasel tulel aeg-ajalt segades.

## Kõrvitsa-pohlaleib

- 5 dl kõrvitsapüree
- või 6 dl riivitud kõrvitsat
- 2 dl vett
- ½ dl siirupit
- ½ tl kaneeli
- ½ tl jahvatatud ingverit
- ¼ tl jahvatatud nelki
- 2 muna
- ¾ dl õli
- 3 dl täisteranisujahu
- 3 dl nisujahu



- 1 tl söögisoodat
- ½ tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soola
- 2 dl värskeid või külmutatud pohli
- peotäis kõrvitsaseemneid pinnale puistamiseks
- 1 tl võid
- 2 sl purustatud kõrvitsaseemneid

Segage jahud, sooda ja küpsetuspulber. Määrige piklik keeksivorm võiga, puistake üle purustatud kõrvitsaseemnetega.

Sooja kõrvitsapüree hulka puistake maitseained, lisage siirup ja vesi. Vee lisamisel olge ettevaatlik, sest selle kogus sõltub kasutatava püree paksusest. Kui maitsestatud püree on veidi jahtunud (käesoe), kloppige juurde munad ja õli ning lisage jahusegu. Segage kiiresti ühtlaseks tainaks, lisage pohlad (need võivad olla jäised) ja pange tainas vormi, tasandage pealispind ning puistake kõrvitsaseemned peale. Küpsetage 175° juures umbes tund aega. Valmis, ahjust võetud leival laske vähemalt 10 minutit vormis jahtuda, siis kummutage välja.

Pohlade asemel võite leivatainasse lisada jõhvikaid.

## Pühapäevakuklid

- 5–6 munakollast
- 1 kl suhkrut
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soola
- 300 g sulatatud võid või vedelat margariini
- 2 tl sidrunimahla
- umbes 500 g jahu
- muna määrimiseks
- purustatud pähkleid või mandleid

Sõtkuge loetletud ainetest tainas, välja arvatud purustatud pähklid, mis jätke kaunistamiseks. Taina tihedust reguleerige jahuga, nii et tainas oleks vormitav. Võiga määratud saiaplaadile asetatud kukleid määrige lahtiklopitud munaga, peale puistake pähkclipuru. Küpsetage keskmises kuumuses 20–25 minutit. Jälgige, et pähkclipuru ära ei kõrbeks.

## Keedukreem puuviljadega

- 5–6 munakollast
- 1 kl piima
- ½ kl suhkrut
- vanillsuhkrut
- 250 ml vahukoort (35–38%)
- 3 tl želatiini
- ½ kl vett
- kübeke soola

Paisutage želatiini pakendil oleva õpetuse järgi väheses vees. Kui vaja, kasutage sulatamiseks kuumaveenõu. Munakollastele riputage enne suhkruga lahtihõõrumist kübeke soola, siis saab segu õhulisem ja kreem maitseb ka paremini. Vahule hõõrutud munakollasele kallake juurde piim. Kuumutage segu kausiga kuumaveenõus hoides ja pidevalt kloppides kuni paksenemiseni. Seejuures olge valvas, kreemi ei tohi keema lasta. Lisage sulatatud želatiini. Eraldi nõus vahustage koor. Kui kreem kergelt tarretuma hakkab, segage hulka vahukoort. Täitke magustoidukausikesed ja pange külma tarretuma. Serveerige koos puuviljalõikude, kompoti või külmutatud marjadega.



## Šokolaadipätsikesed

- 4–5 munavalget
- 1 kl suhkrut
- ½ kl nisujahu
- 100 g riivitud tumedat šokolaadi
- 1–2 tl sidrunimahla

Enne vahustamist lisage munavalgele tilgake sidrunimahla või hõõrge vahustamisnõu seest sidruniviiluga, siis saate ruttu tiheda vahu. Lisage sellele vähehaaval segades hulka suhkur ja jahu ning lõpuks šokolaad.

Katke saiaplaat küpsetuspaberiga, tõstke sellele teelusikaga pätsikesed. Küpsetage esialgu 100° juures, siis vähendage kuumust 80–90 kraadini, sest siin on tegu pigem kuivatamise kui küpsetamisega. Aega võib see võtta 1 ½–2 tundi.

## Munavalgekoogid kaerahelvestega

- 6 munavalget
- 2 kl suhkrut (tuhksuhkrut)
- 2 kl kiirkaerahelbeid
- 1 tl vanillsuhkrut
- 1 tl küpsetuspulbrit

Segage vanillsuhkur ja küpsetuspulber kaerahelvestega. Vahustage munavalged ja lisage natukehaaval suhkrut vaheldumisi kaerahelvestega. Saadud massist võtke teelusikaga väikesed koogid, paigutage need küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile ja küpsetage aeglaselt nõrga kuumusega ahjus krõbedaks, kuid mitte pruuniks.

## Kookosjahukoogikesed

- 8 munavalget
- 400 g kookosjahu
- 1 ½ kl suhkrut
- 1 sidruni mahl

Piserdage munavalgetele mõni tilk sidrunimahla ja lööge kõvaks vahuks. Siis segage natukehaaval juurde suhkur ja kogu sidrunimahl. Lõpuks lisage kookosjahu. Ühtlaseks segatud massist tõstke küpsetuspaberiga kaetud plaadile koogikesed ning küpsetage nõrgas kuumuses umbes veerand tundi. Laske plaadil aeglaselt jahtuda. Külmad koogikesed pange õhukindlalt suletavasse plekk-karpi või klaaspurki. Nii säilitades võite need mitu nädalat enne pühi valmis teha.