



Kartuli-lihasalat.

Soolast ja magusast

Kehtna Majandus- ja Tehnoloogia-kooli koka eriala õpetajad pakuvad jõululauale vana armsat eesti kööki uues kuues – trendikate garneeringute-serveeringutega.

Roogade valmistamise lihtsust tõestab see, et nendega said suurepäraselt hakkama ka koolis õppivad tulevased kokad. Piltidel olevad toidud valmistasidki **ANU PARKONEN, LIIS ANIMÄGI, ANNE KERSNA** ja koka eriala teise kursuse õpilased.

KARTULI-LIHASALAT, 10-le kuni 1 kg väiksemaid kartuleid
6 marineeritud kurki
300–500 g seapraadi
4 porgandit
1 keskmine pea jääsalatit
Salatikaste
4 dl (400 g) majoneesi
2 dl (200 g) hapukoort
soola
jahvatatud valget pipart
sinepit
suhkrut

marineeritud kurkide vedelikku

Garneering

tüümianioksi

röstitud kõrvitsaseemneid

jõhvikaid

Kartulid-porgandid pesta ja keeta koorega.

Samal ajal pesta ning tahendada jääsalat, siis rebida suuremateks tükkideks. Marineeritud kurk viilustada õhukesteks ratasteks. Keedetud kartulid-porgandid jahutada, koorida ja tükeldada ratasteks. Seapraad lõigata hästi õhukesteks viiludeks.

Hapukoorest ning majoneesist valmistada salatikaste, millele soovi korral lisada kurgi-



Rahva lemmik!

Soolatud heeringat söime juba 13. sajandil.

Head merekala austame siiani.

Parim nii pidu- kui argipäevaks -

Vici traditsiooniline ja

suitsumaitseline heeringas.

Vici katab laua!

