

Retseptid

VERIPANNKOOGID

½ l verd
1,5 dl vett või puljongit
500 g odrajahu
majoraani
soola, pipart
Kurnake veri läbi sõela, lisage puljong, maitseained ja jahu. Segage hoolikalt. Praadige pannkoogid. Serveerige sulavõi või hapukoorega. Kookide lisandiks võite pakkuda ka klassikalist pohla-õunasalatit.

OAPADA HAKKLIHA JA SINGIGA

500 g kuivatatud põldube
150 g sibulat
35 g küüslauku
150 g porgandit
400 g paprikat
400 g hakkliha
150 g peekonit
800 g purustatud tomatit
1 tl soola ubade keeduvette
1 tl köömneid
suhkrut
soola, pipart
Pange oad leige veega ööpäevaks likku, järgmisel päeval keetke need soolaga maitsestatud vees pehmeks. Siis koorige ja tükeldage sibul, porgand, küüslauk. Pestud paprikal eemaldage seemned ning lõigake see kuubikuteks. Poti põhjas pruunistage peekon ja hakkliha, maitsestage. Lihasegu hulka lisage sibul, porgand, küüslauk. Hautage, vahepeal segage.

Kallake segu hulka keedetud oad, paprika ning purustatud tomatid. Maitse ühtlustamiseks hautage oapada madalal kuumusel 10–15 minutit. Serveerige kuklite või praekartulitega.

KARTULI-TANGUPUDER PEEKONIGA

1 kg peekonit
750 g kartuleid
100 g odratangu
400 ml vett tangu keetmiseks
200 ml piima
40 g võid
1 küüslauguküüs
75 g sibulat
soola
muskaatpähklit
Keetke kartulid pehmeks, kurnake ja tampige pudruks. Lisage hulka purustatud küüslauk, soe piim, veidi muskaatpähklit ning soola. Kartulitega samaaegselt valmistage odratangudest puder.

Peekon lõigake ribadeks ja praadige, kuni peekonis olev rasv muutub läbipaistvaks. Samal pannil kuumutage ka sibularibad klaasjaks. Määrige ahjuvorm võiga, asetage põhja kartuli-, siis odratangupuder. Peale sättige sibularibad. Küpsetage keskmises kuumuses valmimiseni. Jahtunult lõigake vormiga portsjonid, asetage vaagnale, serveerige koos praetud peekoniribadega.

KAMAKOOK MEE JA PÄHKLITEGA

Põhi

50 g kamajahu
150 g nisujahu
100 g võid
1 muna



Värvikas oa-pajaroog.



Kamakook mee ja pähklitega.

50 g hapukoort
100 g suhkrut
noaotsaga soola
Kate
400 g röstitud sarapuupähkleid
100 g mett
100 g võid
100 g suhkrut
Vahustage toasoe või suhkruga, segage juurde muna, jahu, kama, sool ja hapukoor. Katke tainas toidukilega ning tõstke külmkappi tahenema. Sulatage poti põhjas suhkur ja või ning kuumutage senikaua, kuni segu muutub kergelt kuldpruuniks. Seejärel lisage pooleks lõigatud pähklid ja mesi, kuumutage segades veel mõned minutid.

Vooderdage küpsetusvormi põhi ja servad tainaga. Enne eelküpsetamist torkige tainas kahvliga läbi ning asetage seejärel 10–15 minutiks 180-kraadisesse ahju. Siis katke roog pähkliseguga ja küpsetage veel 15 minutit. Serveerige jahtunult tee või kohvi kõrvale.

PULMAMAGUSTOIT

15 muna
6 dl suhkrut

10 dl nisujahu
700 g haput moosi (pohlamoos)
1 kg õunu
4 dl rõõska koort

Vahustage munakollased 4 dl suhkruga, lisage söelutud jahu. Segage ettevaatlikult juurde tugevaks vahuks löödud munavalged. Kallake tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, tõmmake selle pind vette kastetud noaga ühtlaseks ja küpsetage ahjus 180 kraadi juures 10–15 minutit.

Valminud biskviit kummutage suhkruga ülepuistatud küpsetuspaberile, määrige peale haput moosi ning keerake rulli. Siis pakkige küpsetuspaberisse ja jahutage. Jahtunud rullbiskviit lõigake viiludeks.

Koorige-tükeldage õunad, pange need vähese vee ning 1,5 dl suhkruga keema. Keetke pehmeks, püreestage. Vahukoor vahustage ülejäänud suhkruga.

Vooderdage piklik vorm toidukilega, asetage sinna rullbiskviidi viilud, peale valage õunapüree ja vahustatud rõõsk koor. Samamoodi laduge veel kolm kihti. Pealmine kiht peab olema rullbiskviit. Nüüd asetage roog ööpäevaks külmikusse.

Serveerimiseks võtke dessert vormist välja ning lõigake viiludeks. Sobib pakkuda tee ja kohvi kõrvale.