

pipraga ning pange kuumuskindlasse nõusse. Sibulakuubikud ja katkisurutud küüslauk praadige rasvas kuldkollaseks, segage juurde jahu ja piim ning kuumutage keemiseni. Siis valage sellesse lahtiklopitud soolaga maitsestatud munad. Seejärel kallake lihaliõkudele esmalt vein, teisena sibulakaste ning küpsetage kõike veel 10 minutit praehajus.

SIBULAHAUTIS LIHAKUUBIKUTEGA

750 g sibulaid
200 g läbikasvanud sealiha
2 sl rasvainet
1 tl suhkrut
soola
pipart
paprikat
8 dl lihapuljongit
4 sl hapukoort
1 sl piima
kartulijahu
sidrunimahla
maitserohelist
Praadige väikesed lihakuubikud kuumas rasvaines, lisage suhkur ja neljaks lõigatud sibulad (väikesi pole vaja tükeldada) ning praadige pidevalt segades. Hiljem maitsestage soola, pipra ja paprikaga, lisage kuum puljong ning hautage kaanega kaetult 10 minutit.

Lisage piimaga segatud hapukoor ja kuumutage läbi. Soovi korral võite lisada vähese veega segatud kartulijahu ja sidrunimahla. Enne lauale andmist puistake peale maitserohelist.

SIBULA-MUNA PANNIROOG

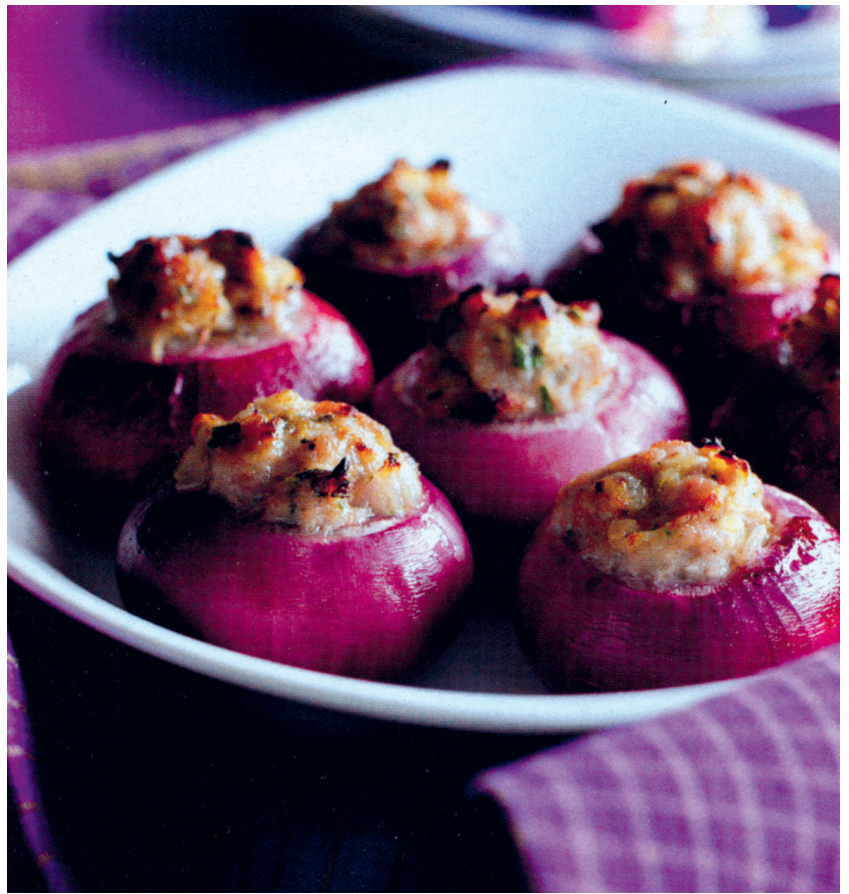
4 sibulat
150 g praec- või supiliha
3 sl õli
4 muna
peterselli
1 dl vett
2–3 sl jahu
soola
pipart
jahvatatud köömneid
100 g riivjuustu
Kooritud sibulad lõigake õhukesteks ratas- teks, praadige õlis ja puistake peale jahvata- tud köömneid. Liha lõigake õhukesteks vii- ludeks, lisage sibulale, maitsestage soola ja pipraga ning praadige läbi. Puistake peale hakitud peterselli. Munadest, jahust ja veest valmistage kloppides vedelama konsistent- siga tainas, mis kallake liha-sibulasegule. Praadige mõlemalt poolt helepruuniks, tü- keldage ning puistake tükkiidele riivjuustu.

Lauale andke soojalt, lisandiks mõni toor- salat. Liha võite asendada ka keeduvorsti- ga.

SIBUL SINEPIKASTMES

5 sibulat või 1 suur salatisibul
3 sl vähe teravat sinepit
2 tl tuhksuhkrut
2 sl lauaäädikat
soola

Lõigake sibul ½ cm paksusteks ratas- teks, lisage sool ja jätke seisma, kuni mahl on väl- ja imbunud. Segage sinep tuhksuhkru ja ää- dikaga, valage karpi tõstetud sibularatastele ning laske kaane all üks ööpäev külmkapis seista. Sinepikastmes sibulasalat maitseb hästi külma liha juurde.



HAUTATUD SIBULAD

400 g sibulaid
2 sl rasvainet
soola
köömneid
1 dl puljongit
1 sl jahu
2 sl hapukoort
petersellilehti
Praadige rasvaines sibularattad, lisage jahu ja maitseained ning kuumutage läbi. Kallake juurde puljong, keetke mõni minut. Lisage koor ja peenestatud petersell.

TÄIDETUD SIBULAD

8 punast sibulat
1–2 sl võid
1 sl oliiviõli
1 sl kuivatatud rosmariini
1 sl aed-liivateed
3 sl hakitud petersellilehti
2 tl viie pipra segu
½ tl jahvatatud köömneid
300 g hakkliha (soovitavalt lambaliha)
50 g kuivatatud musti ploome
Koorige 8 ühtlase suurusega sibulat. Lõiga- ke neilt tipmine osa maha ja õõnestage et- tevaatlikult sibulate südamik välja. Tipmised osad ja sisu hakkige peeneks ning kuumu-

tage pannil või-õli segus, kuni sibulatükid muutuvad klaasjaks. Siis lisage kõik vürtsid, segage hoolikalt läbi ja asetage külma. Kui- vatatud ploomid pange likku.

Keetke tühjaks õõnestatud sibulaid um- bes 3 minutit soolaga maitsestatud vees. Nõrutage kuivaks ja laduge nad madalasse keedunõusse, määri- ge või piserdage õliga üle ning küpsetage kergelt.

Segage hakkliha jahtunud vürtsika sibula- seguga, tükeldage leotatud-nõrutatud must- tad ploomid ja pange hulka. Täitke röstitud sibulad saadud seguga, küpsetage umbes 30 minutit.

TÄIDETUD SIBUL MUNAGA

4 suuremat ümmargust sibulat
4 muna
4 viilu Parma sinki
2 sl riivitud juustu
1–2 sl oliiviõli või muud rasvainet
soola

Koorige sibulad ja lõigake pealt ¼ ära. Keet- ke neid nõrgalt soolaga maitsestatud vees tasasel tulel umbes 20 minutit. Veidi jahtu- nud veest nõrutatud sibulatel võtke sisemi- sed kihid välja, nii et tekiksid ilusad terved "kausid". Kannaosa tasandage pisut noaga, aga olge ettevaatlik, et köögivilja laiali ei la- guneks.

Laduge sibulad madalasse eelnevalt kuu- mutatud ahjupotti, piserdage õliga ning löö- ge igasse "kausikesse" toores muna, millele asetage kokkuvõlditud singiviil. Peale puis- take riivitud juustu. Küpsetage ahjus, kuni juust on pealt kergelt krõbe.

Kasutamata sibulatükikestest tehke koo- rekaste.

