

- 1 sidrun
- 1 dl koort
- suhkrut

Pange kana soolaga maitsestatud vette keema, korjake ära vaht. Hiljem lisage maitseained ja köögiviljad, keetke tasasel tulel veel 1 tund. Tõstke valmis kana leemest välja, eemaldage nahk ja rasv ning tükeldage.

Kuumutage jahu võis helekollaseks, lisage vähehaaval kurnatud keeduleem, siis koor, keetke kuni 10 minutit. Kõige lõpuks pange sisse 1 sidruni pressitud mahl ja maitsestage suhkruga. Tõstke kanatükid kastmesse. Hoidke enne serveerimist 10–15 minutit soojas, et maitseid paremini seguneksid.

Böfstrooganov

- 700 g pehmet loomaliha
- soola
- pipart
- 2–3 sl rasvainet
- 2 sibulat
- 1 sl jahu
- 1 viil peenleiba
- 1 dl vett
- 1 sl mõnda teravamaitselist kastet
- 2 sl tomatipüreed
- 2 dl hapukoort
- maitserohelist

Eemaldage lihalt kõõlused ja lõigake õhukesteks viiludeks. Vasardage ning alles siis lõigake need risti kiudu õhukesteks (½ cm) ribadeks. Sibulad koorige ja peenestage, hautage koos leivaviiluga rasvas ning vala-



ge juurde vesi. Pruunistage liha kiiresti (5–6 minutit) kuumas rasvas, vahetevahel kahvliga segades, maitsestage soola ja pipraga. Seejärel puistake lihale jahu ning praadige veel mõni minut. Lisage hautatud sibulad ja

lagunenud leib, vajadusel ka vett. Kuumutage paar minutit ning maitsestage kastme, tomatipüree ja hapukoorega.

KADRIN LINNA

Nüüd käsi- müügis!



NO-SPA (Drotaveriinvesinikkloriid), 20 tabletti.

Näidustused:

- seedetrakti, sapi- ja kuseteede silelihasspasmid (tajutavad hootise kõhuvaluna).

Täiendav info müügiloo hoidjalt: sanofi-aventis Estonia OÜ, Pärnu mnt 139 E/2, 11317 Tallinn, tel 627 3488, faks 627 3481 või www.ravimiamet.ee.

Käsimüügiravim.

Tähelepanu! Tegemist on ravimiga. Enne tarvitamist lugege tähelepanelikult pakendis olevat infolehte. Kaebuste püsimise korral või kõrvaltoimete tekkimisel pidage nõu arsti või apteekriga.