



umbes 30 minutit. Lisage toidule pipart ja hakitud tilli ning andke kohe lauale.

Sealiha sidruniga

- 1 šalottsibul
- 4 küüslauguküünt
- 1 sl oliiviõli
- 4 u 175 g sealihafileed
- 3 tl vürtskõõmneid
- 3 tl koriandriseemneid
- 300 ml kergest punast veini
- 1 sidrun
- värskelt jahvatatud musta pipart

Kuumutage hakitud sibul ja küüslauk õlis, lisage sealiha ning koriander, segage kergelt, et liha ühtlaselt pruunistuks. Lisage pool veini kogusest ja keetke tasasel tulel 25 minutit. Segage hulka sidrun ning ülejäänud vein, maitsestage pipraga. Siis andke lauale.

Magustamata suvepuding

- 6 õhukest viilu täisterasaia
- 350 g küpseid segamarju (maasikaid, vaarikaid, mustikaid, põldmarju, punaseid sõstraid)
- väherasvast maitsestatamata toorjuustu

Vooderdage väike pudingikauss 4 saiaviiluga, millel koorik eemaldatud. Pange marjad ja 2 sl vett väikesesse keedunõusse ning laske madalal kuumusel aeglaselt keema tõusta. Keetke 2 minutit. Valage mahl eraldi nõusse ning hoidke külm.

Töstke marjad lusikaga kaussi saiale. Katke need ülejäänud saiaviiludega ning pange peale selline taldrik, mis pressi all saaks sisse vajuda. Asetage taldrikule raskus ja hoidke 8 tundi külmikus.

Lööge kokkupressitud puding vaagnale, valage külmast võetud mahl peale ning serveerige maitsestatamata toorjuustuga.

Mandli-riisipuding

- 200 g pikateralist pruuni riisi
- 1 l mandlipiima
- 1 pulk kaneeli
- 1 peotäis mandlilaaste
- 1 peotäis kuivatatud datleid

Keetke riis mandlipiimaga, lisage kaneel ja hautage kaane all 40 minutit, kuni riis on pehme ning kogu vedelik imendunud. Serveerimisel puistake pudingile mandlilaaste ja hakitud datleid.

Sööge soojalt või külmalt.

Chocolate petit fours

- 100 g seemneteta musti viinamarju
- 100 g Brasiilia pähkleid
- 100 g tumedat šokolaadi

Sulatage šokolaad. Kastke sellesse ükshaaval viinamarjad ja pähkliid ning hoidke külm, kuni šokolaad on tahenenud.

Šokolaadiküpsised mandlite ja jõhvikatega

- 200 g tumedat šokolaadi
- 1 peotäis mandlilaaste
- 1 peotäis kuivatatud jõhvikaid
- 1 vahatamata sidruni riivitud koor

Tilgutage väikesed lusikatäied sulatatud šokolaadi rasvakindlale paberile, pange neile peale mandlid, jõhvikad ja sidrunikoor. Jahutage, kuni šokolaad on tahenenud.

KADRIN LINNA

