



- soola
- lihaleent
- 2 dl rööska koor
- rosmariini
- võid
- õli

Selle toidu jaoks võib kana olla rasvasemat sorti, peaaasi, et oleks külmutamata ja värsked. Määrige kana meega, peale ja sisse riputage soola, purustatud pihlaka- ja kadakamarju, kuuseokkaid. Siis pakkige võipaberisse (mitte kilesse!). Paigutage kana kolmeks ööpäevaks külmkappi, väiksemat sorti kõlbab ette võtta juba pärast 2-ööpäevast seismist.

Paberist väljavõetud kanalt pühkige üleliigne maitsepuu ära, tükeldage ning pruunistage haudepoti põhjas õli ja või segus.

Siis valage kanatükidele niipalju lihaleent, et kõik oleks kaetud. Lisage koor ja peotäis rosmariini ning hautage kaane all tavalisel tulel võimalikult kaua. Aeg-ajalt kontrollige vedeliku taset, vajadusel lisage vett või lihaleent, sest kanatükid peavad olema kogu aeg üleni kastmes.

KADRIN LINNA

# Kirve-, naela- ja püksirihmasupp

Kirvesupilugu kitsast pere-naisest ja kavalast soldatist on vist kõigil lapseast saati meeles.

Tihti peale sünnivad ainulaadsed road väga lihtsal põhjusel – kindla retsepti aineleolu ei vasta meie tagavarade hetkeseisule, aga sööjad ootavad ammulisui.

## Naelasupp

Vanatüdrukult ootamatutele külalistele

- 2 sidrunit
- 3 apelsini
- 2–3 närtsinud õuna
- 4 tomatit
- 5–6 kartulit
- ½ pikka salatikurki
- mett
- puljongipulbrit
- mõned sibulad
- küüslauku
- õli
- margariini
- kuivatatud maitserohelist
- soola

Sulatage keedupoti põhjas margariini ja lisage sorts õli. Riivige pestud sidrunite koor ning pärast valge koorealuse osa eemaldamist lõigake ka viljaliha kuuma rasvaine sisse. Lisage tükeldatud õunad, tomatid, kurk, sibulad ja kartulid. Pärast läbikuumutamist lisage keeva lihapuljongit ja mett, keetke kõik pehmeks. Seejärel püreestage segu ning lisage värsked või kuivatatud maitsetaimi – sellerilehti, iisopit, majoraani, basiilikut, rosmariini, kõige lõpuks purustatud küüslauguküüs.

Naelasupi koostis on vaid näidis, mille võib loominguks eeskujuks võtta.

## Püksirihmasupp

Kunagi hõiskas väike tüdruk täiskasvanute seltskonnas püksirihma pingutamise jutule vahele: "Minu isal on traksid, rihma keetis ta supiks!" Nii oli isa

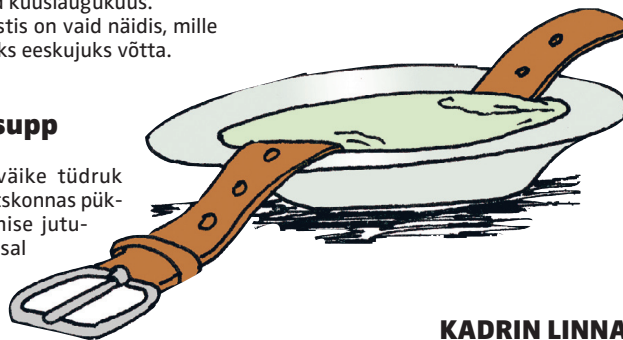


HEIKI MAIBERG

öelnud lapsele kord supist leitud pruuni kamaratüki kohta. Vastavalt aastaajale varieeruvad supis küll köögiviljad, aga ilma kamara ja tangaineteta püksirihmasuppi ei saa.

- 1–1½ l vett
- 200 g suitsukarbonaadi kamarat
- ½ kl kruupi või tangu
- 2–3 kartulit
- 1 porgand
- 1 sibul
- värsked kapsalehti
- hakitud maitserohelist
- soola
- pipart

Pange kamaratükid leotatud kruupidega keema. Pärast vahu eemaldamist lisage tükeldatud sibul ja porgand, siis kartul ning kapsalehed. Keetke kõik pehmeks. Võtke kamaratükid supist välja, lõigake väiksemaks ja tõstke tagasi, lisage maitserohelist, soola ning jahvatatud pipart.



KADRIN LINNA

## Muretaina-rabarrikook

### TAINAS

300 g Felixi küpsetusmargariini  
½ kg nisujahu  
¾ kl suhkrut  
1 muna  
pisut soola

### KATE

1 kg jämedaid rabarbrivarsi  
4–5 sl suhkrut  
1 tl jahvatatud kaneeli  
tuhksuhkrut

Sõeluge jahu kuhjana lauale, asetage peale külmad margariinitükid. Keskele vajutage lohk, millesse pange suhkur, lahtilöödud muna ning pisut soola. Segage läbi esmalt muna ja suhkur, hiljem sõtkuge järkjärgult juurde margariini ning jahu. Tainas tehke kiiresti valmis, vormige pallikujuliseks ja pange 1 tunniks külma.

Pestud-kooritud rabarber lõigake ühesuguse paksusega korrapärasteks viiludeks ning segage 3 sl suhkruga.

Tainas rullige ¾–1 cm paksuselt küpsetusplaadile, servad vormige veidi kõrgemaks, põhjale torgake kahvliga augukesed. Küpsetage ahjus kollakaks, seejärel laduge korrapäraste ridadena peale mahlast nõrutatud rabarbrilõigud. Peale puistake ülejäänud suhkur ning kaneel, küpsetage, kuni rabarber on pehme. Plaaditüüest saate 20–25 lõiku. Kui kook tundub liiga hapu, riputage sellele pärast jahtumist tuhksuhkrut.

