

Lihtsaid toite

Vilunud perenaine teeb käepärastest ainetest toidu valmis ilma pikemalt mõtlemata, laps siis, kui teda veidi suunata.

Eelmistest söögikordadest ülejäänud võileivamaterjali, keedetud supiliha või makarone saab säästlikult kasutada. Pealegi võtab nii-öelda poolfabrikaatidest kokkamine vähem aega. Kindlasti on kiirel ajal abi ka sügavkülma pistetud pelmeen- ja juurviljapakist.

Rabarbar on kevadel au sees nii argi- kui ka püha- päeval, samuti värskel salat.

Makaronipitsa

- 4–5 dl keedetud sarvekesi

- 100 g riivitud juustu
- 4–5 dl vorsti-, singi- või praehakillukesi
- 4 muna
- 1–1½ kl piima
- 1–2 tl aroomisoola
- 2 tl pitsamaitseainet
- 4–6 tomatit
- maitserohelist

Asetage võiga määritud küpsetuspaber ahjupannile, katke see keedetud sarvekestega. Peale puistake pool juustukogusest ja hakitud vorst või liha, valage peale lahtiklopitud muna ning maitsestatud piim. Sarvekesed võivad olla pooleldi pehmeks keenud, aga mitte lagunenud ega klimpis. Küpsetage 200° juures 15–20 min. Siis katke ahjust võetud toit tomativiiludega, riputage peale ülejäänud juust ja küpsetage veel 15 min.

Ahjupelmeenid

- 400 g külmutatud pelmeene
- 1 dl piima
- majoneesi
- sinepit
- õli

Niristage pannile veidi õli, laduge pelmeenid laiali, määrige neid sinepiga, tilgutage natuke majoneesi peale ja küpsetage piimaga praehjus. Kui 20 min pärast on pelmeenidel kuldne koorik, on roog valmis.

Soojad võileivad supilihaga

- 200 g leiba
- 200 g keedetud supiliha
- 1 hapukurk
- 1 muna
- 2 sl majoneesi või hapukoort
- 2 sl riivitud juustu
- punet
- aed-liivateed

Lõigake liha ja hapukurk väikeseks kuubikuteks, se- gage toore

muna ja hapukoore või majoneesiga. Töstke segu paksu kuhilana leivaviiludele, riputage peale riivitud juustu, soovi korral ka maitsetaimi ning küpsetage kuumas ahjus, kuni muna on hüübinud.

Supp külmutatud aedviljast

- 1 pakk külmutatud aedvilju
- 2–3 kartulit
- 1 sibul
- 1 l vett
- 1 kanapuljongi kuubik
- musta terापipart
- muskaati

Ajage vesi keema, lisage purustatud puljongikuubik, külmutatud aedvilvi ning kartulikuubikud ja sibul. Keetke 15 min. Kui vaja, lisage veidi soola ja riivitud muskaatpähklit. Valmis suppi võite süüa hakitud maitserohelise- ga, kuid võite selle ka enne püreeks teha. Püreesupile on hea lisada sulatatud juustu.



REPRO