

Turgutav lõunaoode

- 1½ dl kurgikuubikuid
- 2 dl maitsestatamata jogurtit
- 1 tl jahvatatud vürtsköömnuid (ristiköömnuid)
- soola
- jahvatatud paprikat
- hakitud koriandrit või münti

Maitsestage jogurt, lisage kurgikuubikuid. Kellele vürtsköömnud ei maitse, võib lisada karrilehti. Lõigake juurde värsket koriandrit või münti. Hoidke veidi külmas.

Lauale andke friikartulite, õlis küpsetatud moorputke ribadega või toorete selle rivartega.



Väikesed täidetud kurgid

- 5–6 väikest kurki
- 200 g liha- või krevetisalatit
- 1 keedetud muna
- hakitud maitserohelist

Pestud kurgid lõigake pikuti pooleks, õõnes- tate ettevaatlikult seest, kuid mitte kooreni. Täitke salatiga, kaunistage munaviilude ja maitserohelisega – sobivad till, petersell, murulauk ja sidrunmeliss.



Täidetud kurgid jaapanipärastelt

- 2 pikka salatikurki
- 2 dl pudruriisi
- 6 dl vett
- 1 sl veiniäädikat
- 1 tl suhkrut
- ½–1 tl soola
- mädarõigast
- 300 g värsket lõhefileed
- sojakastet

Enne keemapanekut uhtuge riisi läbi mitme vee, niikaua kuni pesuvesi jääb selge, alles siis pange tulesse vette keema. Keetke tassel tulel ilma segamata ca 20 minutit.

Ka pehmet riisi loputage külma veega, et see jahtuks ja liigne tärklis kaoks. Kui- vaks nõrutatud riisile lisage äädikas, suhkur ja sool.

Pestud kurgid lõigake pikuti pooleks, seemnealged uuristage lusikaga välja. Seejärel lõigake 4–5 cm pikkusteks tükkideks. Riisist vormige märgade kätega väikesed pätsikesed, mis suuruselt sobiksid kurgitük- kidesse panna. Riisile asetage noaotsatäis riivitud mädarõigast ja sellele tükkide toorest lõhefileed.

Sojakaste valage väikesesse madalasse kaussi. Kurgi-sushi' t võetakse vaagnalt näp- pudega, kastetakse sojakastmesse ja pistet- takse suhu. Eriti hästi sobib toit aiapeole.

Kurgid itaaliapäraselt

- 350 g kurke
- 150 g tomateid
- 1 sibul
- 1 kl vett
- soola
- 2 sl rasvaint
- 2 sl jahu
- paprikat
- suhkrut
- sidrunimahla (võib asendada äädikaga)
- 1 sl riivjuustu

Lõigake sibul ja tomatid tükkideks, keetke soolaga maitsestatud vees umbes 15 minutit ja suruge katki. Lisage rasvaint, jahust ja veest valmistatud hele kaste, kurgitükid ning maitseained. Hautage kurgid pehmeks ja puistake peale riivjuustu.

Kihilised kurgileivad soolakalaga

- 1 pikk salatikurk
- 200 g maitsestatamata toorjuustu
- ½ dl murulauku ja tilli
- 16 õhukest näkileiba
- 1 dl kalapuljongit
- 250 g soolasiiga või soolaforelli

Tõmmake juustunoaga piki kurki õhukesed pikad liistakud ja lõigake leivaviiludega ühe- pikkuseks, segage toorjuust tilli ja murulau- guga. Laduge neli leivaviilu lauale fooliumile- hele, määrige ülejäänud leivad toorjuustuga. Niisutage nelja fooliumil olevat viilu kala-

puljongiga, kasutades selleks saiamäärimis- pintsli.

Laotage leibadele kurgiliistakuid, pea- le siia- või forellilõike ning tõstke neli leiba ülestikku, viimane nii, et juustupool jääks vastu kalalõiku. Kuiva pealispinna niisutage samuti puljongiga.

Valmis kihilised leivad mähkige tihedalt fooliumisse ja pange ööseks kerge vajuti- se all külmikusse. Enne serveerimist lõiga- ke väiksemateks tükkideks ning kaunistage kurgiliistaku ja maitserohelisega.

Täidetud kurgid toore salatiga

- 4 väiksemat kurki (ca 100 g igaüks)
- 200 g tomateid
- 250 g valget peakapsast
- 1 keedetud muna
- 150 g hapukoort
- aroomisoola
- hakitud tilli või peterselli

Pestud kurgid koorige, lõigake pikuti poo- leks, eemaldage seemnetega sisu ja tasan- dage noaga "lootsiku" põhi, et nad paremini vaagnal püsiksid.

Kapsas, tomatid, muna ja kurgisisu hak- kige hästi peeneks, segage hapukoore- ga. Täitke lootsikud salatiga, puistake pea- le maitserohelist. Sõõmise ajal maitsestage aroomisoolaga, siis ei lähe kurk ja täidis lii- ga mahlaseks.

KADRIN LINNA

