

Lihapalle igast ilmakaarest

Hakklihast saab toidu kiirelt valmis teha. Vahel aga kipub menüü üksluseks jääma, kui peale kapsahautise ja hakklihastme midagi meelde ei tule.

Eks Karlssonilegi meeldinud lihapallid. Kellele ei maitseks värskest valmistatud kodune toit, veel parem, kui see on täis üllatusi, nagu võõrsilt pärit retseptid lubavad.

Lihapallid Mehhiko moodi

- 500 g hakkliha
- 1 paprika
- 2 küüslauguküünt
- 1 sl õli
- 1 muna
- 1 tl tsillipulbrit
- 1 tl jahvatatud köömneid
- 1 tl soola
- õli küpsetamiseks

Kuumutage peeneks hakitud paprika ja küüslauk õliga klaasjaks ning laske jahtuda. Segage hakkliha paprika, muna ja maitseainetega tainaks, millest vee-rettage märgade kätega väikesed pallid. Küpsetage need õlis aegajalt pannil raputades, nii et nad oleksid tervenisti ilusad pruunid väikesed pallid.

Mehhiklased kasutavad lihapallideks peamiselt lambaliha,



vähem veiseliha, kuid maitstva toidu saate mõlemast, kui juurde annate tomatisegus hautatud riisi.

Riisi-tomatihautis

- 1 sibul
- 1–2 sl õli
- 3 dl pikateralist riisi
- 1 puljongikuubik
- 1 purk purustatud tomateid
- 3–4 dl vett
- 1 roheline paprika
- soola

Hakkige sibul peeneks ja kuumutage haudepoti põhjal õlis

klaasjaks, segage juurde riisi ja kuumutage veel veidi. Siis lisage vesi, purustatud konservtomatid ja puljongikuubik koos peeneks hakitud paprikaga. Hautage kaane all keskmises kuumuses umbes 20 minutit. Riis on valmis, kui vedelik on sisse imendunud.

Lihapallid Hiina moodi

- 500 g hakkliha
- 2 dl hakitud porrut
- ½ tl jahvatatud valget pipart
- 1 sl sojakastet
- 1 sl kartulijahu
- 1 sl kuiva valget veini või sidrunimahla
- 1 muna
- soola
- õli praadimiseks
- kaunistamiseks porrulõike

Segage maitseained ja muna hakklihaga, mis võib olla ainult sealihaga, ent sobib hästi ka segahakkliha. Ühtlaselt läbi segatud tainast voolige märgade kätega 8–10 suurt palli. Praadige need pannil õlis ümberringi pruuniks ja krõbedaks.

Seest ei pruugi suured pallid

olla päris küpsenud, sest hiljem hautate neid veel koos kapsaga. Juurde andke hautatud Hiina kapsast ja keedetud riisi.

Hautatud Hiina kapsas

- 1 suurem kapsas
- ca 2 dl vett
- 1 sl riivitud ingverijuurt
- 2 sl sojakastet
- soola

Keeva vette pange värskest riivitud ingver, lisage sojakaste ja jämedateks ribadeks lõigatud Hiina kapsas. Kuigi vett tundub vähe, pole see nii, sest keemisel lisandub ju eralduv kapsamahl. Segage kõik korralikult läbi, maitsetage soolaga ja tõstke praetud lihapallid kapsale. Hautage toitu umbes 15 minutit kaane all.

Lihapallid itaaliapäraselt

- 500 g veisehakkliha
- 2 viilu tahket saia
- 1 dl vett
- 1 tl soola



REPRO