

Kolm toitu rukkileivast

Rukkileiva-heeringasalat

- 6 viilu rukkileiba (vormileib)
- 100 g heeringafileed
- 2 hapukat õuna
- 3 marineeritud kurki
- 100 g rohelist salatit
- 4 keedumuna
- 2 dl majoneesi
- 1 dl hapukoort
- või maitsestatamata jogurtit
- pipart, tilli

Lõika leib kuubikuteks, rösti ahjuplaadil või pannil krõbedaks. Lõika heeringafileed, õun ja kurk kuubikuteks, muna sektoriteks. Rebi salat tükikesteks. Sega kõik komponendid ettevaatlikult läbi.

Kastme valmistamiseks sega omavahel hapukoort (jogurt) ja majoneesi, maitsesta pipra ja tilliga. Nirista kaste salatile ja serveeri kohe, et leib ei muutuks pehmeks.



TIINA NELLIS-RANDI



Rukkileiva-kala rafaellod

- 300 g tahket leiba
- 2 suitsuheeringa fileed
- 2 väikest marineeritud kurki
- 3 keedumuna
- 100 g kohupiima

Garneeringuks:

- 100 g riivleiba
- maitserohelist

Sega kõik ained köögikombainis ühtlaseks massiks. Vormi segust väikesed pallid ja veereta neid riivleivas. Serveeri maitserohelisega kaunistatult.

Itaaliapärase leivamagustoit

- 600 g puuviljaleiba
- 350 g toorjuustu
- 3 dl vahukoort
- 1,5 klaasi suhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut
- 1 sl mandlilikkööri (Amaretto)
- 2 munakollast
- kakaopulbrit

Immutamiseks:

- 3 dl kanget musta kohvi
- 1 dl mandlilikkööri (Amaretto)
- 2 sl suhkrut



Lõika leib kangideks. Sega jahutatud kohvi hulka liköör ja suhkur. Lao kohvis niisutatud leivakangid kausi põhja ja kata kreemiga. Kreemi valmistamiseks sega toasoe toorjuust vahustatud munakollaste ja suhkruga, sega hulka vahukoort ja liköör. Lao leib ja kreem vaheldumisi, pealmiseks kihiks jääb kreem. Lase külmkapis seista üle öö. Enne serveerimist riputa pinnale kakaopulbrit.