

le nii lõikude alla kui ka peale. Jogurt segage majoneesiga, maitsestage soola ja suhkruga ning andke eraldi kausis kastmeks.

Suitsukalapihvid

- 2 keedetud kartulit
- 1 väiksem sibul
- 4 dl puhastatud suitsukala (tükkidena)
- 1–2 muna
- ¼ tl purustatud musta pipart
- ¼ tl paprikapulbrit
- ½ tl kuivatatud tilli
- ½ tl ürdisoola
- 2 sl kartulijahu
- õli

Koorige kartulid ja riivige või suruge katki, segage hulka hästi peeneks hakitud sibul ja kahvliga peenestatud suitsukala, lisage maitseained, kartulijahu ja lahtiklopitud munad. Segage kõik ühtlaselt läbi tainaks. Küpsetage õhukeseks vajutatud pihvid kuumal pannil õlis kuldpruuniks.

Õhukesi pihve võib küpsetada ka küpsetuspaberiga kaetud plaadil praeahjus 200° juures umbes 15 minutit.

Juurde andke keedetud kartuleid, külma jogurtikastet ja kevadist toorsalatit.



Jogurtikaste

- 2 dl maitsestatamata jogurtit
- 1 sl kuivatatud basiilikut või punet
- 1 sl sinepit või ketšupit
- 1 tl veiniädikat või sidrunimahla
- 1 tl suhkrut

Värsket basiilikut või punet lisage ½ dl.

Maitsestage jogurt ja raputage kaanega kaetud nõus korralikult läbi.

KADRIN LINNA



LUGEJA KIRJUTAB

Kaerahelbed ehk herkulod koogiks

Kuulsin raadiost, et abipakkidena jaotati puudustkannatajatele peamiselt makarone ja kaerahelbed, ning kurtmist, et jahu küpsetamiseks polevat kõigile jätkunud. Kohevat pärmisaia kaerahelvestest pole teinud ja ega seda saagi, sest kaeras pole kerkimiseks vajalikku gluteeni, kuid muid kooke on saanud teha küll ja küll.

Kõige odavam ja maitsev pala, mida minu vanavanaema möödu- nud sajandil enne sõda küpsetas, oli Inglise pannkook. Peene nimega kook koosnes ainult veest ja herkulost ning vähesest praadimiseks vajalikust rasvainest. Mina ütleks selle kohta "lihtsamast lihtsam kook". Kardan ainult, et tegelikku abivajat ajaleht hüva nõuga palju aidata ei saa.

Lihtsamast lihtsam pannkook

- 2 sl tavalisi kaerahelbed
- 2 sl vett
- 1 tl rasvainet (õli, võid, margariini või searasva)

Puistake taldrikule ühtlase kihina kaerahelbed, piserdage veega üle ja jätke mõneks minutiks niiskuma. Valige väiksemat sorti pann, ajage pliidiil kuumaks ning sulatage rasvaine. Nüüd lükake veidi paisunud kaerahelbed pannile ja siluge pealt õhukeseks kihiks. Küpsetage paar minutit ühelt poolt, siis niisama kaua teiselt poolt, kuni saate kuldpruuni õhukese ja krõbeda koogi. Põhiline nipp seisneb selles, et ühel pannil küpsetamiseks ei tohi mitme koogi jagu helbed märjaks teha. Iga portsjon tuleb eraldi segada. Nii et kui üks küpseb, siis selle aja sees teise koogi helbed niiskuvad. Kui esimene pannitais veel hästi välja ei tule, siis järgmised juba kindlasti.

Suur kaerahelbe-kartulikook

- ca 400 g tooreid kooritud kartuleid
- 1,5 dl kaerahelbed
- 1 dl vett
- 1–2 muna
- 1 sibul
- soola
- pipart
- 1–2 sl rasvainet

Kallake kaussi puistatud kaerahelvestele vesi, hakkige sibul peeneks, kartulid riivige jämeda riiviga. Segage need kaerahelvestega, maitsestage soola ja pipraga ning lahtiklopitud munadega. Küpsetage kuumal pannil esialgu mõni minut kaane all, seejärel eemaldage kaas ja küpsetage veel 5 minutit. Teiselt poolt küpsetage ka umbes 10 minutit. Kooki sööge hapukoore või piimaga või võtke kõrvale mingit toorsalatit.

Kaerahelbe-muretainakook

- 300 g kaerahelbed
- 100 g suhkrut
- 250 g margariini
- 2 sl vett
- keedist või kompotti

Puistake kaerahelbed lauale või madalasse kausi, lisage suhkur, margariin ja vesi ning hakkige noaga ühtlaselt sõmerjaks, seejärel suruge kõik kokku tainaks.

Hoidke umbes 30 minutit külmas. Kõige lihtsam on küpsetada õhukeseks surutud tainakihti saiaplaadil, aga seda võib ka ümarguses koogivormis kahel korral küpsetada. Helepruuniks küpsetatud kook lõigake pooljahtunult kaheks. Ühele poolele määri- ge keedist, teine pool tõstke peale, suruge kergelt kokku ja lõigake kook kohe tükkideks. Peale puistake tuhksuhkrut.

Sellest tainast küpsetatud koogipõhja- le võite vahele määrada ka kohupiimakree- mi ning peale panna vahukoort.

ELLA JÕGI

REPRO

