

Hääd sööki pühadelauale

LIIS ANIMÄGI

Kehtna majandus- ja tehnoloogiakooli õpetaja Marika Kutser valmistas koos abilistega spetsiaalselt Jõulu Ootel lugejatele mõeldes vahvaid pidusööke ja lisandeid pühadelauale.

Ahjus küpsetatud seakaelakarbonaad pikitud verivorsti ja kuivatatud jõhvikatega

Pikitud liha saab serveerida kuumalt prae juurde, kuid sobib ka külmalauale.

Tooraine:

- seakaelakarbonaad 1,5 kg
- verivorst 150 g
- kuivatatud jõhvikad/kirsid 100 g
- sool
- suhkur
- purustatud must pipar
- jahvatatud koriandriseemned
- kuivatatud tüümian

Valmistamine:

- Lõigake kaelakarbonaadi keskele noaga auk ja täitke see verivorstiga.
- Lõigake kahele poole verivorsti väikesed augud ja täitke need kuivatatud jõhvikate või kirssidega.



■ Maitsestage seapraad maitseainete seguga.

■ Keerake liha tugevalt fooliumisse, keerake otsad üles (foolium hoiab liha mahlasena ja vormib, et täidis välja ei küpsiks).

■ Asetage liha ahjuplaadile, lisage plaadipõhja vett. Soovi korral lisage ka maitseürte ja soola, nõnda saate praeleeme, mida kastmena kasutada.

■ Küpsetage liha 180 kraadi juures umbes kolm tundi, küpsetamise aeg sõltub liha kaalust.

Kamararull läätsede ja suitsulihaga

Lihtne, odav ja atraktiivne roog. Täidiseid võib asendada vastavalt soovile. Kindlasti tasub proovida läätsesid, mis on väga maitavad ja tervislikud. Rulli võib varem valmis teha, kannatab sügavkülmutamist. Kaunistab jõululaua, kuid on sobilik ka külakostiks.

NB! Antud täidise tooraine kogused võivad muutuda, kuna kõik sõltub kamara suurusest.

Tooraine:

- seakamar 200 g
- punased läätsed 60 g
- suitsupeekon 50 g
- mugulsibul 50 g
- porgand 50 g
- sinep 50 g
- sool, pune
- purustatud must pipar

Puljongisse:

- loorber
- sool, must terapipar
- mugulsibul

Valmistamine:

- Peske, koorige ja riivige jämeda riiviga porgand.
- Koorige mugulsibul ja tükeldage väikesteks kuubikuteks.

