

Retseptikonkursi “Minu oma panniroog” võitjad selgunud

Konkursil “Minu oma panniroog” jõudsid esikolmikusse retseptid, mille lugemine pani žürii liikmetel suu vett jooksuma. Teise voorusena kiideti lihtsust.

Esikolmik on järgmine:

- I koht Lia Harju-Veijonen, “Räimepann pliidil ja ahjus”
- II koht Milvi Kokk, “Kaalikapanniroog kastmega”
- III koht Pille Abel, “Mõnusalt svine panniroog”

Žürii moodustus Maalehe, Targu Talita ja Maakodu kokandushuvilistest ajakirjanikest.

Palju õnne võitjatele! Suur tänu kõigile, kes osalesid!

TARGU TALITA TOIMETUS

I KOHT

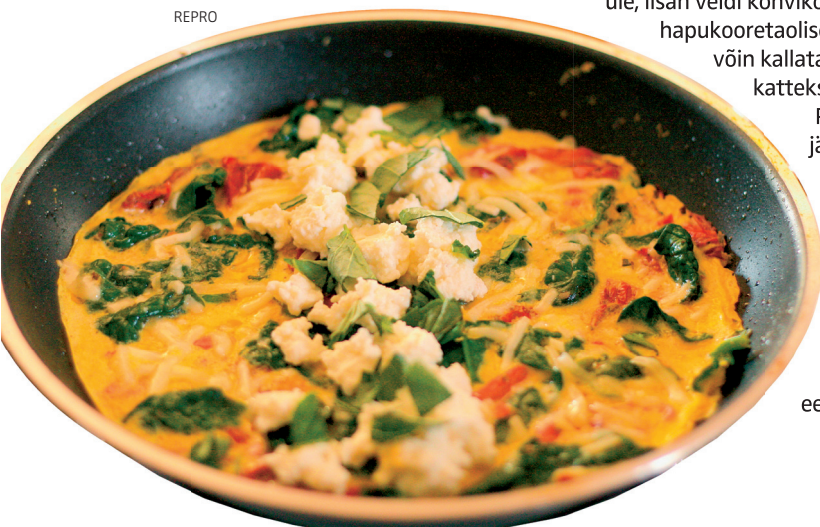
Räimepann pliidil ja ahjus

Ootan alati räimehooaja algust, sest siis saan valmistada oma kaht firmarooga.

■ Vaja läheb: 1,5–2 kg räimefileed (olevalt panni suuruselt), umbes 7 muna, soola ja maitseaineid soovi järgi, veidi jahu, eelmisest toidukorrast jäänud keedukartuleid või kartulipüreed, pakk või kaks *ricotta*'t, paar-kolm suuremat õhukesteks ratasteks lõigatud mugulsibulat.

Valan oma 24cm läbimõõduga pannipõhjale õli. Laon esimese kihi fileed, seljanahad allpool ja katan kihi õhukeste sibularatastega. Maitsestan suitsukese soola ja pipra seguga. Järgmise kihi laon risti eelmisega, seljanahk enda poole.

REPRO



Jälle sibularõngad ja maitseained. Sibularõngaid võib lisada ka üle ühe kihi. Kui panni servani jääb pöidlalaine kõrgus, lõpetan ladumise. Niristan pealmisele kihile veidi õli ja panen panni keskmise kuumusega tulele.

Löön kausis vähese veega (100–150 ml) lahti kolm muna, lisan sortsu kohvikoo (u 0,5 dl) ja 2 sl õli. Võib panna ka 1 sl jahu, mis tuleks segada veega enne munade, kohvikoo ja õli lisamist.

Kui räimefileed hakkavad ääri ülespoole tõstma, on aeg lahtiklopitud segu räimedele kallata. Tõstan ettevaatlikult pannilabidaga räimekihte põhjast ülespoole, et segu valguks pealt läbi kihtide põhjani.

Riputan peale mõnusalt riivjuustu, panen pannile klaaskaane peale. Lasen segul kaane all korralikult hühbima hakata ja lülitan panni alt tule välja.

Serveerin koos kuumade keedukartulite ja peenekshakitud maitserohelisega (murulauk ja käharpetersell 2 : 1).

NB! Panniräimerooga on hõlbus serveerida sektoritena.

■ Ahjupanniroo jaoks läheb räimefileed ja õhukesi mugulsibularattaid maitseainetega vaja sama palju kui pannil tehtud roale. Panen ahju 200° juurde eelkuumenema.

Surun külmikusse jäänud keedukartulid kausis pudruks või kasutan kartulipüreed. Lisan 1–2 pakki *ricotta*'t, 1–2 muna, 2–3 sl õli. Segan hästi läbi, maitsestan soola ja Santa Maria Persil-lade seguga. Segan veel kord ja katan ahjupanni põhja, mis on eelnevalt õliga määratud, saadud seguga u 1 cm paksuselt ning silun ühtlaseks. Laon fileekihid juba tuttava skeemiga.

NB! Kui ahjupanni katmisest jäi segu üle, lisan veidi kohvikoo, et oleks hapukooretaoliselt poolvedel, seda võin kallata räimekihtidele katteks.

Pealmise kihi võib jätta lahtiseks ja ainult õliga pint-seldada. Soovi korral võib peale kallata vedelamaks tehtud põhjakattest jäänud segu.

Panen panni eelkuumutatud ahju

keskossa ja kuumuse 180°. Küpsemis-aeg on 45–60 min. Kui puutikuga proovides tundub olevat küps, lülitan ahju välja ja jätan ahju veidikeseks seisma.

LIA HARJU-VEIJONEN

II KOHT

Kaalikapanniroog kastmega

- 600 g kaalikat
- 6 keskmise suurusega kartulit
- 1 sibul
- 2 sl võid
- 1 suvikõrvits (u 250 g)
- 150 g šampinjone
- 1 tl soola
- 1 tl purustatud roseepipart
- 1 dl hakitud peterselli

Kaste:

- 2 dl maitsestama jogurtit
- 1–2 sl värskest riivitud ingverit
- 1 sl mett
- 2 ml soola
- ½ ml Cayenne'i pipart

Koorige ja lõigake kartulid ja kaalikas kuubikuteks ning hakkige sibul. Kuumutage kaalikat, kartulit ja sibulat keskmisel kuumusel võis, kuni need on pehmed. Loputage ja tükeldage suvikõrvits. Puhastage ja tükeldage šampinjoniid. Lisage pannile ja kuumutage veel mõni minut. Maitsestage soola ja pipraga. Puistake peale peterselli, segage kokku kastme komponendid ja serveerige panniroo kõrvale.

MILVI KOKK

III KOHT

Mõnusalt svine panniroog

- 2 suuremat tomatit
- peekoni- või suitsuvorstiviile
- 4 muna
- soola, pipart, peterselli

Lõigake peekon ribadeks ja praadige kergelt läbi, lisage tomativiilud ja praadige veel natuke. Klõppige munad kahvliga, lisage sool ja pipar. Valage munasegu pannile peekoni ja tomatite peale. Hoidke panni madalal kuumusel, kuni omlett on valmis. Mõnusa suvetunde saamiseks lisage ohtralt hakitud peterselli.

PILLE ABEL