

maitseained. Puhastage paprikad seemnetest ja kartulite suurust eeskujuks võttes lõigake parajad palad, seemned poolitage ning torgake kõik need vaheldumisi vardasse. Määrige vardasse torgatud lõigud, kartulid ja seemned õlikastmega. Küpsetage vardaid ringi keerates umbes 10 minutit. Võite kasutada selleks grilli, lõkkest jäänud hõõguvat sütt või ahjupanni.

### Värske röstitud kala

- 2 siiakala
- 1 sl võid
- 1 sl meresoola
- 1 sl roseepipart
- ½ tl sidrunikoort
- 1 sl sidrunimahla
- õli kalaresti määrimiseks

Sisikonnast ja soomustest puhastatud kalad peske ning tahendage. Määrige kalarest õliga. Kaladele tehke pindmised sisselõiked, millesse suruge maitsevõi, ülejäänud määrige kõhuõõnde. Asetage kalad restile ja küpsetage aeglaselt sütel. Keerake resti, et ei tekiks pindmist ülekuumenemist, kuid kala küpseks läbinisti. Nii-öelda põletusviga arstige kalale laotud sidruniviiludega. Samamoodi võite kasutada väiksemat koha ja forelli või mõnda muud kala.

### Kurgikaste (pesto)

- ½ pikka salatikurki
- ½ tl soola
- 4 sl mandleid
- peotäis noort tilli
- 3 sl riivjuustu
- 4 sl õli

Peske, koorige ja tükeldage kurk mikserisse, lisage soola, puhastatud röstitud mandlid, till ja kõvemat sorti riivitud juust. Purustage kõik ühtlaseks massiks. Lõpuks lisage segamise ajal ühtlase peene joana õli. See kaste maitseb hästi kõrvaseks lihtsamat sorti kalatoidudele, näiteks räimepihvidele.

## LUGEJA KIRJUTAB

### Rabarbrisalad lihale

- 2 l rabarbritükke
- 4 ½ dl vett
- ½ kg suhkrut
- ½ l veiniäädikat
- 10 nelki
- 1–2 tükki kaneelikoort
- ½ sidruni koor
- noaotsatäis soola

Keetke nendest ainetest marinaad (umbes 10 minutit). Pestud jämedad rabarbrivarred lõigake 4–5 cm pikkusteks tükkideks (et tükid oleksid kandilised).

Puistake rabarber kuuma marinaadi ja hoidke keedunõu 5 minutit tasasel tulel seda raputades. Valvake, et lõigud ei hakkaks keema, siis nad lagunevad. Poolpehmed tükid tõstke purki, aga marinaadi kuumutage veel 10 minutit, et vedelik muutuks siirupiseks. Valage tuline marinaad lõikudele, kuid purki ärge sulgege enne, kui sisu on jahtunud.

**TIINA**



### Lõkkel küpsetatud sai

- 2 dl vett
- ½ dl kartulipüreepulbrit
- 2 tl kuivpärm
- 1 tl suhkrut
- ½ tl soola
- 1 tl ürdisegu
- 1 küüslauguküüs
- 4 dl nisujahu
- 2 sl õli
- pöösast lõigatud orke

Segage pärm püreepulbriga. Puistake see sooja vette (umbes 40°), lisage sool, ürdisegu, suhkur ning pressitud küüslauk. Jahu lisage vähehaaval tainast segades. Kõige lõpuks lisage õli ja sõtkuge siledaks tainaks. Laske kerkida soojas kohas, kuni tainas kahelordistub. Voolige tainatükist pikk peenike vorst ning keerake ümber varda. (Siledat metallvarrast ärge kasutage.) Küpsetage sütel aeglaselt varrast pöörates, et tainas seest ja väljast ühtlaselt kuumeneks.



### Grillitud ananass

- 1 ananass
- 2 sl vedelat margariini
- 3 sl suhkrut
- 2 tl purustatud rohelist pipart

Lõigake ananassi alt ja pealt tükk ära. Koorige ja lõigake ananassi viiludeks ning eemaldage kõva keskosa. Piserdage lõike vedela



margariiniga, seejärel raputage neile suhkrut. Küpsetage grillis või ahjuplaadil, kuni nad kergelt värvi võtavad.

Maitsestage roheline pipraga.

Juurde võite lisada veel mõnda marjakastet või vanillikreemi.

### Mesised banaanid jäätise asemel

- 6 banaan
- ½ dl vedelat mett
- ½ dl apelsinimahla
- 3 dl purustatud muremaid küpsiseid
- 12 puutikku

Koorige banaanid, poolitage kaheks jupiks ja torgake tikk sisse. Meest ja mahlast segage kaste, kastke banaanid sellesse ja pöörake vardaid küpsiseperus, nii et mesikaste oleks üleni kaetud. Hoidke vardaid vähemalt 20 minutit sügavkülmas. Seda magustoitu võite pakkuda jäätise asemel.



### Rammus maasikakokteil

- 3 kl hästi valminud maasikaid
- 4 sl suhkrut
- 2 kl kohvikoort või koorimata piima

Puhastage maasikad (kõlbavad nii aed- kui metsamarjad), hõõruge suhkruga läbi, lisage koor või piim, mikserdage ning serveerige niisama või purustatud jääkuubikutega.

**KADRIN LINNA**