

- 2–3 saiatüki sisu
- ½ kl piima
- 1 sl võid
- soola

Peenkalast või kalapeadest keedetud puljong kurnake, lisage pestud paisunud ja nõrutatud kruubid ning keetke tasasel tulel. 10 minuti pärast lisage tükeldatud kartul, hapukurk, võis kuumutatud maitsejuurviljad, porru ja sool. Veidi enne supi valmimist tõstke sellesse väikesed kala-hakklihast frikadellid.

Nahata kalafilee ajage läbi hakkmasina, lisage piimas leotatud saiasisu ja sulatatud jahutatud või. Maitsestage soolaga ja kloppige frikadellitainas korralikult läbi. Võtke teelusikaga väikesed pallid ning pange keeva supi sisse. Maitsestamiseks võib lisada pisut hapukurgisoolvett või värsket tomati lõike ning hakitud maitserohelist.

Külasupp

- 3 l vett
- ½ kg searaguud
- ½ kl leotatud odrakruupi
- 1 väiksem kaalikas
- 1–2 porgandit
- 1 sibul
- tükike petersellijuurt
- soola
- musta terापipart
- ½ sl köömneid

Keetke raguud, kuni liha pehme. Kurnake leem, pange sellesse leotatud kruubid, tükeldatud kaalikas, porgand, sibul, petersell ja pipar. Keetke, kuni kruubid poolpehmed, siis lisage kartulitükid, köömned ning kontidelt eemaldatud lihatükid. Maitsestage soolaga ja keetke supp valmis. Väga maitsva supi saab kiiresti siis, kui keedate selle lihata. Aga pisut enne valmimist lisage praetud soolapekikuu-bikuid.

Kartuli-odratangusupp

- 50 g odratangu
- ½ l vett
- ½ kg kartuleid
- ½ l piima
- 1 sl võid

Pange pestud odratangud soolaga maitsestatud tulesse vette keema. Keetke, kuni tangud poolpehmed. Seejärel lisage peeneks tükeldatud kartulid ja keetke, kuni mõlemad pehmed. Lõpuks lisage piim ja laske keema tõusta. Enne laualemist lisage või.

Kaalika-tangusupp

- ½ l vett
- 1 kaalikas (300 g)
- 50 g odratangu
- ½ l piima
- 1 tl võid
- soola

Pange tangud soolaga maitsestatud tulesse vette, keetke poolpehmeks, siis lisage kaalikakuubikud ja keetke, kuni tangud-kaalikas pehme. Lisage piim ja laske supp uuesti keema, maitsestage soola ja võiga. Juurde andke heeringavõileiba.

KADRIN LINNA

Lihtsaid küpsetisi pärmitainast

REPRO

Jahtunud krõbedad köömnepulgad või soojad pehmed kuklid – mõlemad on tee kõrvale head.

Tihti ei viitsita pärmitainaga jännata, sest pärast on tüliskas jahuseid tööpindu, tainaseid käsi või nõusid pesta. Aga ei maksa mu-retseda. Koristamine läheb libedalt, kui lisate pesuveele veidi äädikat.

Köömnepulgad

- 1 ½ dl vett
- 25 g pärm
- 1 tl suhkrut
- 4 dl nisujahu
- 1 soola
- 1 köömneid
- 2 sl õli
- 3 sl oliiviõli
- jahvatatud meresoola

Lahustage pärm leiges vees, segage hulka suhkur, jahu, köömned, sool ja õli. Sõtkuge kõik siledaks tainaks ning jätke rätiku alla kerkima. Umbes 45 minuti pärast jagage tainas neljaks osaks, need jagage omakorda kümneks tükiks. Rullige need umbes 25 cm pikkusteks pulkadeks ja asetage plaadile hõredalt, et nad kerkides kokku ei puutuks. Kui tainast jääb järele, sest pulgad ei mahu korraga plaadile, katke tainas kilega. Laske pulkadel veel 15 minutit kerkida, siis määrige õliga, raputage üle soolaga ning küpsetage umbes 10 minutit 225° juures. Valmis küpsenud pulkadel laske õhu käes jahutada, ärge neid rätikuga katke. Seejärel veeretage ülejäänud tainas pulkadeks ning küpsetage.

Porgandikeerud

- 5 dl vett või porgandimahla
- 50 g pärm
- 1 sl mett või suhkrut
- 2 tl soola
- 3 dl peeneks riivitud porgandit
- ¾ dl õli
- 14 dl nisujahu
- 2 sl seesamiseemneid

Lahustage pärm leiges vedelikus, lisage mesi, sool, riivitud porgand ja õli. Jahu hulka segades sõtkuge tainaks. Katke tainas rätikuga ja laske sooja kerkida, kuni maht on kahekordistunud. Siis jagage tainas umbes 20 tükiks. Rullige need 25 cm pikkusteks ja pöidlajämedusteks vorstikesteks ning keerake paari kaupa kokku. Tõstke keerud küpsetuspaberiga kaetud plaadile, laotage rätik peale ja laske 15–20 minutit kerkida. Enne ahjupanekut piserdage ker-



gelt veega üle ja puistake peale seesamiseemned. Küpsetage 15–20 minutit 225° juures. Küpsetusaeg sõltub keerusaiade jämedusest.

Kaheviljakuklid

- 5 dl vett
- 50 g pärm
- ½ dl õli
- 2 tl soola
- 2 sl siirupit või suhkrut
- 4 dl rukkijahu
- 8 dl nisujahu

Lahustage pärm leiges vees, lisage sool, õli, siirup ja rukkijahu. Lõpuks pange juurde nisujahu ja sõtkuge tainas. Laske sel kerkida soojas kohas rätiku all. Hästi kerkinud (kahekordistunud) tainas rullige paksuks vorstiks ja lõigake tükkideks. Tükid vormige ümmargusteks kukliteks ja tehke peale lõige. Laske neil plaadil kerkida umbes 15 minutit. Küpsetage 12–15 minutit 225° juures.

KADRIN LINNA