

Ahjuroad kaladest

Hautatud kalaroad on mahlased ja maitsvad ning nende valmistamine ei võta kaua aega.

Hautisteks sobib nii värsked, külmutatud kui ka soolakala. Peale räime ja heeringa on hulgaliselt muid kalu, mis vahel harva toidulauale satuvad. Värske kala puudust leevendavad nahata külmutatud kalafileed. Need sobivadki suure veesisalduse tõttu enam hautatud vormiroaks kui praadimiseks.

Kartuli-räimevorm

- 300 g räimefileed
- 6–8 kartulit
- 2–3 sibulat
- soola
- purustatud musta pipart
- 4 õhukest pekiviilu
- 1–2 dl tomatipastat
- ½ kl vett
- 1 dl hapukoort
- mädarõigast

Lõigake kaks pekiviilu ribadeks, asetage haudepoti põhja. Koorige ja viilutage kartulid, laduge pekiribadele. Kooritud sibulad lõigake ratasteks ja pange osa kartuliõikudele, siis laduge peale räimefileed. Maitsestage soola ja pipraga ning katke kalad sibularatastega, lisage pool tomatipasta kogusest. Katke sibulad ülejäänud kartuliviiludega, lisage vesi, maitsestage soolaga, lisage tomatipasta ning laduge

peale pekist ribad. Hautage kaane all kas pliidiil või praeahjus, kuni kartul on pehme. Juurde andke hapukoorega segatud riivitud mädarõigast.

Värsked räimed võib asendada soolase heeringafileega, aga tomatipasta värskete tomatite või koduse tomatihoidisega.

Hõrk räimehautis

- 600 g räimefileed
- 60 g võrtsikilu
- 1 porru
- 1 punane paprika
- 1 kollane paprika
- 1 sl sidrunimahla
- 2 sl õli
- 2 sl vett
- 1 tl purustatud musta pipart
- 100 g maitsestamata toorjuustu
- 3 sl kuivikujahu või riivsaia
- 2 tl paprikapulbrit
- soola
- hakitud tilli
- hakitud petersellilehti

Lõigake porru rõngasteks, paprikatelt eemaldage seemned ja tükeldage kuubikuteks ning pange kõik rasvaine määritud madalasse ahjuvormi. Segage omavahel sidrunimahl, pool õlikogusest, sool ja purustatud pipar, valage ahjuvormi tükeldatud aedviljale. Peenestage puhastatud kilufileed, lisage toorjuust ja segage, maitsestage veel kilusoolveega (1 sl). Laduge räimefileed küpsetuspaberile, nahapool alla, määrige toorjuustuseguga ja keerake fileed kokku. Tõstke need ahjuvormi aedviljale, piserdage õliga ja puistake üle kuivikujahu-paprikapulbri seguga. Küpsetage kuumas ahjus 25–30 minutit. Valmis ahjuvormile puis-

take hakitud maitserohelist, juurde andke keedetud riisi, pastat või kartuleid.

Räimepihvid pestoga

- 600 g räimefileed
- 1 dl pestokastet
- purustatud valget pipart
- õli
- 2 sl riivsaia
- soola

Laduge pooled kaladest küpsetuspaberiga kaetud vormi, nahapool alla. Maitsestage kergelt pipra ja soolaga (ettevaatust, sest pestokaste on ka soolane), määrige pestoga ja katke need ülejäänud fileedega, nahapool üles. Piserdage kalad õliga, peale puistake riivsaia. Küpsetage ahjus 225° juures kuni 15 minutit. Juurde andke keedetud kartuleid või kartulipiireed ja toorsalatit.

Hautatud latikas

- 1 suurem latikas (1–1 ½ kg)
- ½ kg sibulaid
- ½ kg kartuleid
- soola
- musta terapipart
- 2 loorberilehti
- ¾–1 kl vett
- 1–2 tl võid
- hakitud tilli

Eemaldage kalalt soomused, pea ja siskond. Hõõruge seest soolaga ja lisage veidi tilli. Asetage latikas suurema panni keskele. Peale pange mõned pipraterad ja loorberilehed. Koorige kartulid ja sibulad. Väiksemad sibulad ja kartulid pange ter-

REPRO

