

# Mitmesuguseid köögiviljakotlette

REPRO

**Soojad pannilt võetud mahlased, aga krõbeda koorikuga kotletid maitsevad ikka hästi, ka siis, kui neis pole suutäitki liha.**

Mida enam kevade poole, seda rohkem väheneb tallele pandud värs-kete köögiviljade väärtus. Seepärast kasutage neid võimalikult sa-gedasti, et vältida vaevaga kogutud kraami asjatut riknemist.

Tihti jääb toidukorrast üle val-miskeedetud sööki – putru, maka-ronitooteid, keedetud või hautatud aedvilju. Nendele muna, jahu, sibul, värs-kelt riivitud juurvilju ja riiv-saia lisades saab kordumatu kotle-titaina, millest kähku maitsev kõ-hutäis valmistada. Alati ei pea kot-lette pliidil praadima, neid võib ju ka ahjus küpsetada.

## Kaalikakotletid

- 300 g kaalikaid
- 3 kartulit
- 3 sl hakitud seeni
- 2 sl jahu
- 1 muna
- soola
- paprikapulbrit
- rasvainet praadimiseks

Koorige ja riivige keetmata kaalikas ja kartulid, segage peenestatud seentega. Lisage muna ja jahu, maitsestage paprika ja soolaga. Hästi läbi segatud tainast praadige väikesed kotletid nagu lusika-pannkoogid. Juurde andke koorekastet või hapukoort.

## Kaalika-tatrankotletid

- ½ kg kaalikaid
- ca 300 g tatraputru
- ½–1 kl piima
- 2 muna
- kartulijahu
- soola
- rasvainet praadimiseks

Koorige kaalikas ja riivige peeneks, segage valmiskeedetud jahtunud tatrapudru-ga, lisage piim ja pange ahju hauduma. Kui kaalikas pehme, võtke hautusnõu ahjust, valage hautis kaussi ja jahutage. Maitsestage soolaga ja segage lahtiklopi-tud munadega. Taina paremaks vormimi-seks lisage pisut kartulijahu. Võtke lusika-ga paraja suurusega pätsid ning praadige rasva või õliga kergelt krõbedaks.



## Kapsakotletid

- ½ kg valget peakapsast
- ½ kl vett või piima
- 3–4 sl mannat
- 1–2 muna
- 4 sl riivsaia
- 3 sl rasvainet
- soola

Lõigake kapsas peeneks ja keetke soola-ga maitsestatud vees või piimas poolpeh-meks. Lisage kapsale manna ja hautage veel 5 minutit. Võtke keedunõu tulelt ja jahutage pisut. Segage hulka munad, su-ruge saadud mass tihedalt kokku ja vor-mige riivsaia kotletid. Praadige kuumas rasvaines helepruuniks. Juurde andke ha-pukoort või piima.

## Kartulikotletid

- ½ kg kartuleid
- 1 sibul
- 1 sl võid
- 2 sl riivsaia või jahu
- 1 muna

- soola
- riivitud muskaati
- rasvainet praadimiseks

Keetke koorega kartulid, jahutage veidi, koorige ja tampige pudruks. Peenesta-ge sibul ja kuumutage võis klaasjaks, li-sage kartulipudrule. Maitsestage riivitud muskaadi ja soolaga, segage lahtiklopi-tud munaga ühtlaseks tainaks. Riivsaia-s vormitud kotletid praadige kuldpruu-niks. Juurde andke seenekastet või ha-pukoort.

## Köögiviljakotletid

- keedetud köögivilju
- 1 sibul
- 1–2 muna
- võid
- riivsaia
- soola
- 1 sl võid
- praadimiseks rasvainet

Lõunasöögist üle jäänud ja leemest kur-natud köögiviljad – kapsas, kartul, por-