

REPRO



Kahjuks igasse Eestimaa nurka värske kala ei jõua, aga kalakotlettide valmistamiseks sobivad nii värsked kui ka soolatud ja suitsutatud räimed. Kes praadimist tülikaks peab, see pangu ahju pikkpoiss, mis on samuti maitsev roog.

Pikkpoiss räimedest

- 1 kg puhastamata räimi
- 1 väike sibul
- ½ sidruni koor
- 1–2 muna
- soola
- 1 tl purustatud valget pipart
- 3–4 sl riivsaia
- 1 sl hakitud tilli
- jahu
- rasvainet praadimiseks
- ½ kl kalapuljongit

Puhastage ja fileerige suured räimed ning ajage läbi hakkmasina. Koorige ja peenestage sibul, segage koos riivsaia, munakollaste ja maitseainetega hakkmassi hulka. Vahustage munavalge ja lisage see viimasena. Vormige jahus veeretades tainast pikkpoiss ja küpsetage praeahjus keskmises kuumuses. Soovi korral võite enne ahjupanekut katta pikkpoisi sibularatastega. Veidi enne täielikku valmimist kallake peale kalapuljong. Lauale andke keedetud kartulite ja punapeedisalatiga.

Räimekotletid

- 1 kg räimi
- 1–2 muna
- 1 sibul
- purustatud musta pipart
- soola
- jahu
- piima
- rasvainet praadimiseks

Räimedelt eemaldage nahk, fileerige, ajage läbi hakkmasina. Lisage munad, hakitud sibul, maitsestage pipra ja soolaga. Lisage jahu ja piima, nii et saab paraja siduvusega tainas. Vormige väikesed kotletid ja praadige kuumas rasvaines pruuniks. Juurde andke maitsestatud koorekastet ja keedetud kartulite ning toorsalatit.

Maitsestatud koorekaste

- 200 g hapukoort või maitsestatamata jogurtit
- 1 tl suhkrut
- 1 sl veiniäädikat
- 1 sl sinepiti
- valget jahvatatud pipart
- soola

Mitmesuguseid räimekotlette

Kes müügil olevate kalapulkadega ei lepi, aga kala himustab, võib ju ise kotlette teha.

Hõõruge sinep ja veiniäädikas segamini, lisage suhkur, pipar ja sool ning kallake peale koor või jogurt. Segage ja jätke seisma. 15 minuti pärast andke lauale.

Räime-porgandikotletid

- 1 kg räimi
- 1–2 muna
- 1 väike sibul
- 3 sl riivsaia
- 1 suurem porgand
- piima
- jahu
- rasvainet praadimiseks

Puhastage ja fileerige räimed, ajage läbi hakkmasina. Porgand koorige ja riivige peene riiviga mahlaselks massiks. Sibul hakkige, segage porgandi ja masindatud räimedega, maitsestage soola ja pipraga. Lisage muna, piim ja jahu, et saaksite ühtlase kotletitaina. Vormige kotletid ja praadige kuumas rasvaines pruuniks. Riivitud porgand annab toidule ilusa jume.

Silgukotletid

- 500 g puhastatud soolaräimi
- 300–400 g keedetud supiliha
- 3–4 keedetud kartulit
- 1 suurem sibul
- 2 muna
- 2 sl röõska koort
- 1 sl kartulijahu
- jahvatatud musta pipart
- rasvainet

Koorige ja hakkige sibul peeneks, kuumutage väheses rasvas pannil klaasjaks. Selle söögi tegemiseks sobivad leotatud soolasilgud või ööpäeva verisoolas olnud räimed. Puhastage need, võtke rood välja ning ajage läbi hakkmasina koos peenestatud liha, kartulite ja kuumutatud sibulaga. Kotletid saavad maitavamad, kui ajate kõik läbi masina kaks korda. Kloppige munad, lisage koor, segage koos kartulijahuga hakkmassi. Maitsestage pipraga, vajadusel lisage soola. Vormige paraja suurusega kotletid ja praadige kuumas rasvaines. Juurde andke kartuleid, riisi või tatart juustukastmega.

Juustukaste

- 1 väike sibul
- 2–3 sl rasva
- 1 ½ sl jahu
- 1 ½ kl kalapuljongit (kuubikust valmistatud)
- 3 sl riivitud juustu
- 1–2 keedetud muna

Hakkige sibul peeneks, kuumutage väheses rasvas kuld kollaseks, lisage ülejäänud

rasvaine, kuumutage segades jahu, valage juurde kuum puljong ja laske korraks keema tõusta. Siis tõstke tulelt ning lisage riivitud juust ja hakitud muna. Kui kasutate vähe juustu, lisage rohkem muna. Kui juustu on rohkem käepärast võtta, pole muna vaja lisadagi.

Suitsuräimekotletid

- ½ kg keedetud riisi või odratangu
- suitsuräimi
- pipart
- soola
- 2 muna
- riivsaia
- rasvainet praadimiseks

Jahtunud riisile või tangupudrule lisage 1 muna, pipart, soola ja riivsaia. Segage kõik korralikult ühtlaseks tainaks. Vormige väikesed kotletid, mille keskpaika suruge puhastatud suitsuräime tükid. Teine muna kloppige vähest vett lisades lahti, veeretage kotlette riivsaia ja kastke munasegusse. Praadige kuldpruuniks.

KADRIN LINNA



Lemon Juice & Glycerin anti-age kätekreem

Kreem kaitseb käsi enneaegse vananemise eest, tagades naha elastsuse. Naturaalne sidrun annab kätele mõnusa värsket lõhna. Kreem sisaldab rikkalikult mineraale, mis kaitsevad nahka ja aitavad kaasa rakkude uuendamisele. Sheapähklivõi muudab käed nooruslikult pehmeks ja siidiseks.

Sidrunvärsket hoolitsust!