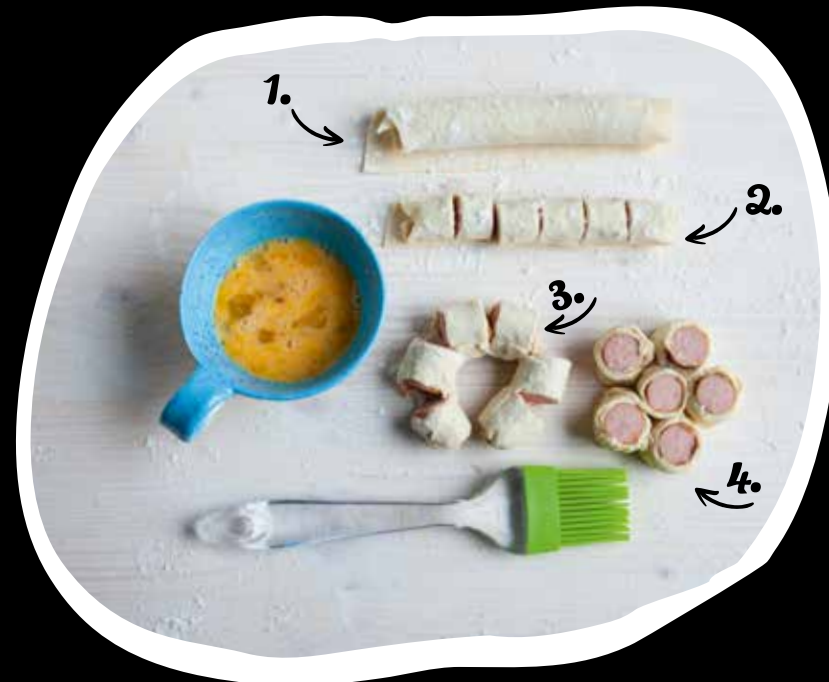


Viinerililled

8 TK

250 g pärmilehttainast
500 g hot dog'i viinereid või
Frankfurdi vorstikesi
määrimiseks muna

TÄITSA
ÄGEDAD!



☆ Tõsta tainas paar tundi enne pirukate valmistamist sügavkülmast välja sulama.

☆ Rulli tainas lahti.

1. Aseta viiner tainale ja lõika selle järgi õige suurusega tainatükk, nii et saad viineri sinna sisse keerata.

2. Siis tee noaga piruka sisse sälgid, aga hästi ettevaatlikult, sest alt peab tainas jääma terveks.

3. Pane pirukas külili.

4. Keera nüüd viineritükikesed väikese vindiga ülespoole, nii et moodustuks lilleke.

☆ Tee nii kõik 8 pirukat ja pintselda neid pealt munaga. Küpseta 200-kraadises ahjus umbes 15 minutit.



VAJA LÄHEB:

paar lehte jääsalatit

peotäis viinamarju

1 muna

3 väikest
keedetud
kartulit

100 g krevette
(vees)

KASTE:

50 ml majoneesi
50 ml hapukoort
näpuotsatäis soola, pipart ja suhkrut
2 sl hakitud värsket tilli
1 tl sidrunimahla

Soe salat munaga

- ☆ Lõika kartulid ratasteks ja prae pannil õlis. Maitsesta soolaga.
- ☆ Sega kokku kastmeained.
- ☆ Aseta taldrikule salatilehed, krevetid ja pooleks lõigatud viinamarjad.
- ☆ Siis lisa kaste ja asetä kõige peale pošeeritud muna.

MUNA POŠEERIMINE EHK KEETMINE ILMA KOORETA

1. Võta pisike kauss ja rebi toidukilest nii suur tükk, et vähemalt 10 cm sellest jääks veel üle kausi äärte. Määri kile pintsliga õliseks. Löö muna ettevaatlikult kausi sisse kile peale lahti. Vaata, et munakollane jääks terveks.
2. Maitsesta muna näpuotsatäie soolaga. Keera kile pealt kokku, nii et moodustuks pakike.
3. Pane vesi keema. Kui vesi keeb, pane muna-pakike vette ja keeda 4 minutit. Siis tõsta pakike kaussi ja tee kile pealt lahti.

3.

2.

1.

Soolakringlimaiustused

350 g piimašokolaadi

300 g tumedat šokolaadi

1 pakk (100 g) soolakringleid

50 g valget šokolaadi

nonparelle

- ☆ Sulata piima- ja tume šokolaad kuumaveevannil ning vala kandilisse vormi.
- ☆ Tõsta soolakringlid ühtlaste vahedega šokolaadi peale ja pane vorm külma tahkuma.
- ☆ Kui šokolaad on tahkunud, sulata kuumaveevannil valge šokolaad. Vala see siis väikesse kilekotti ja lõika kilekoti nurka pisike ava. Täida selle abil soolakringlid seest valge šokolaadiga ning pane maiustused uuesti külma, et ka valge šokolaad taheneks.
- ☆ Pane maiustustevorm korraks sooja ahju, et šokolaad muutuks pehmemaks ja seda oleks kergem lõigata. Lõika seejärel šokolaadist ruudud, nii et iga ruudu keskele jääks soolakringel.





Kartulilõõtsad

5 kartulit
õli
1 purustatud küüslauguküüs
riivjuustu
tüümiani

1. Pese kartulid hoolikalt puhtaks.
2. Lõika neisse noaga sälgud, aga ole ettevaatlik, et sa ei lõikaks kartuleid lõpuni läbi. Abivahendina võid kasutada näiteks suurt puust- või plastlusikat. Aseta kartul lusikale ja lõika kartulile selle peal sälgud sisse, lusika servad ei lase noal kartulit lõpuni läbi lõigata.
3. Pane iga sälgu vahele hambaork, et need pärast lahti jääksid.

Tõsta kartulid ahjuplaadile. Nirista peale natuke õli ning puista üle purustatud küüslaugu ja tüümianiga.



Küpseta kartuleid 200-kraadises ahjus umbes 40 minutit, kuni need on väljast kuldpruunid ja seest pehmed.

Seejärel riputa kartulitele peale veidi riivjuustu ja pane veel 5 minutiks ahju.

Võta hambaorgid sälkude vahelt välja.

