



## Kartuli-kukeseenekotletid roheline sibula kastmega

NELJALE / VALMISTAMISAEG 40 MINUTIT

200 g kukeseeni  
400 g keedetud kartuleid  
1 sl hapukoort  
1 muna  
2 sl hakitud tilli  
soola, pipart  
võid praadimiseks

**Rohelise sibula kaste:**  
1 dl hakitud rohelist sibulat  
1 dl hapukoort  
1 dl majoneesi  
sidrunimahla  
soola, pipart

Kuumuta puhastatud kukeseened pannil veest kuivaks, lase veidi jahtuda ja haki peeneks. Purusta kartulid kahvliga ja seega kukeseentega. Sega hulka hapukoort, muna ja hakitud till ning maitsesta soola ja pipraga. Vormi kotletid ja prae võis mõlemalt poolt kuldpruuniks.

Pane roheline sibul, hapukoort ja majoneesi kannmikserisse või töötle saumikseriga ühtlaseks. Maitsesta soola, pipra ja sidrunimahla.

Serveeri kotlette roheline sibula kastmega.





## Falafelid maapähklikastmega

NELJALE / VALMISTAMISAEG 20 MINUTIT + 2 TUNDI KÜLMKAPIS

1 prk (400 g) kikerherneid  
1 väike sibul  
1 tl jahvatatud vürtsköömneid  
1 tl jahvatatud koriandrit  
0,25 tl Cayenne'i pipart  
2 sl hakitud petersellilehti  
1–2 küüslauguküünt  
soola, pipart  
4–6 sl vett  
3 sl kooritud kanepiseemneid  
õli praadimiseks

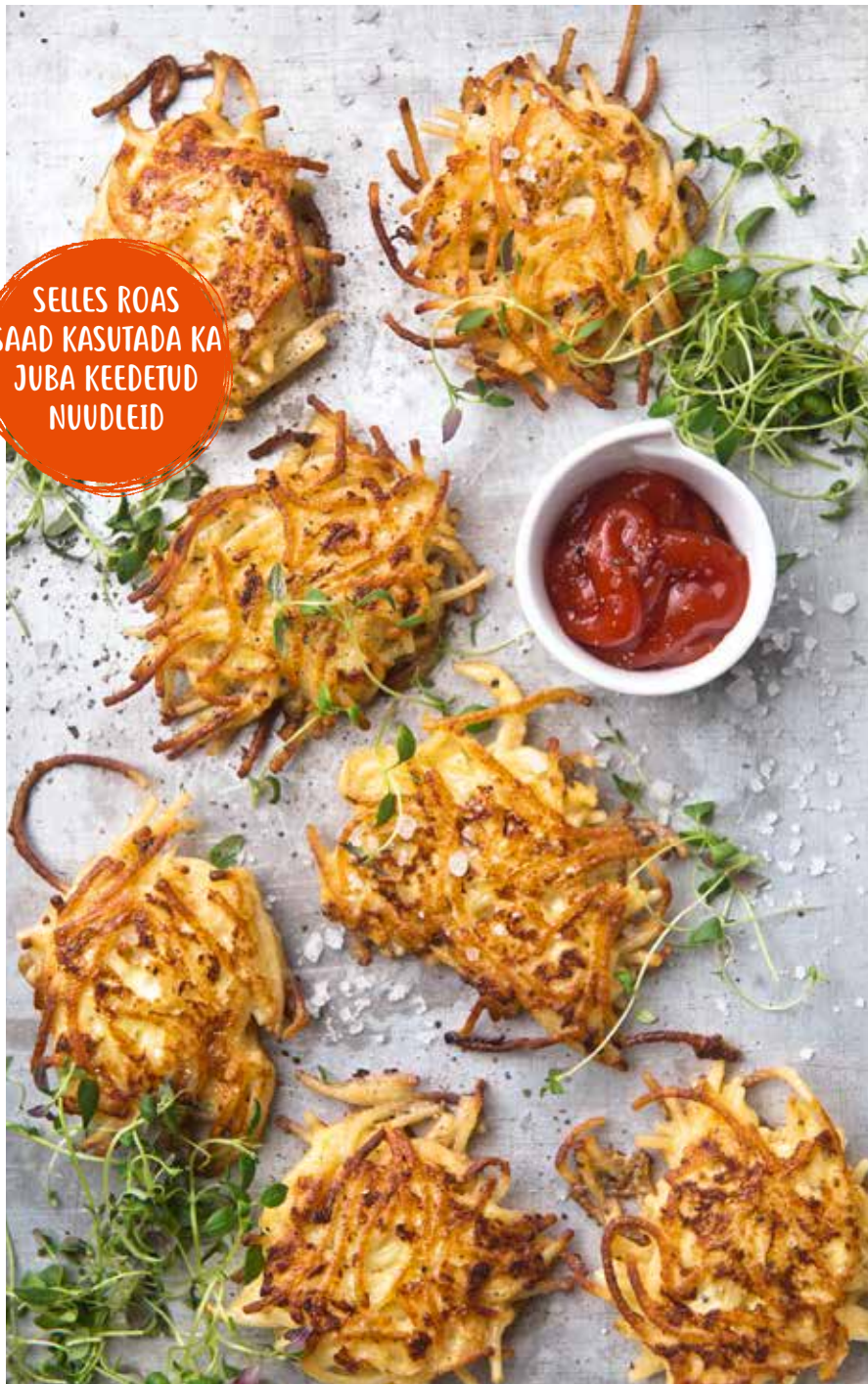
**Maapähkli–jogurtikaste :**  
1 dl maapähklivõid  
1 dl Kreeka jogurtit  
2–3 sl vett  
2 tl sojakastet  
2–3 tl sidrunimahla

Nõruta kikerherned ning pane koos hakitud sibula, vürtsköömnete, koriandri, Cayenne'i pipra, hakitud peterselli ja tükeldatud küüslauguga köögikombaini anumasse. Töötle ühtlaseks ning maitsesta soola ja pipraga. Kui segu on liiga kuiv, lisa vähehaaval vett. Sega hulka kanepiseemned ja pane 2 tunniks külmkappi.

Kuumuta õli pannil. Vormi massist märgade kätega umbes 2 cm pallid ja prae pannil õlis umbes 5 minutit igalt poolt kuldpruuniks. Võta pannilt ja nõruta liigne rasv majapidamis-paberile.

Töötle kõik kastme ained saumikseriga ühtlaseks. Timmi maitse sojakastme ja sidrunimahlaga sobivaks.

Serveeri falafele värsket salatit ja maapähkli–jogurtikastmega.



SELLES ROAS  
SAAD KASUTADA KA  
JUBA KEEDEKUD  
NUUDLEID

## Nuudli-suvikõrvitsakotletid juustuga

NEUJALE / VALMISTAMISAEG 25 MINUTIT + 12–15 MINUTIT AHJUS

200 g nuudleid  
300 g suvikõrvitsat  
2 muna  
1 dl riivitud parmesani  
6 sl kodujuustu  
soola, pipart  
1 sl hakitud punet  
2 sl õli

**Kahe tomati kaste:**  
1 keskmine sibul  
3 küüslauguküünt  
3 sl õli  
1 prk (400 g) purustatud tomateid  
1 dl päikesekuivatatud tomateid  
1 loorberileht  
soola maitse järgi  
1 tl suhkrut  
1–1,5 dl vett  
musta pipart

Koori suvikõrvits ja riivi peene riiviga. Pigista sõelal või läbi marli võimalikult kuivaks.

Kuumuta ahi 200 kraadini. Keeda nuudlid *al dente*. Nõruta, vala üle külma veega ja jahuta sõelal. Sega nuudlite hulka suvikõrvits, munad, riivjuust ja kodujuust. Maitsesta soola ja pipraga. Sega hulka hakitud pune.

Vormi kotletid, pane küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, pintselda õliga ja küpseta 12–15 minutit.

Kastme jaoks haki sibul ja küüslauk. Kuumuta kastruli põhjas õli sees 4–5 minutit, lisa purustatud tomatid, tükeldatud päikesekuivatatud tomatid, loorber, sool ja suhkur ning vesi. Hauta 10–12 minutit. Kui kaste keeb liiga paksuks, lisa veel veidi vett. Võta kaste pliidilt, lase veidi jahtuda ja püreesta saumikseriga. Maitsesta pipra, vajadusel ka soola ja suhkruga.

Serveeri kotlette kastmega.



## Scotch eggs ehk Šoti munad

NELJALE / VALMISTAMISAEG 30 MINUTIT + 20 MINUTIT AHJUS

Need on tavapärane osa Šoti hommikusöögist, ent sobivad väga hästi ka näiteks suupisteks.

12 vutimuna

500 g kana- või kalkunihakkliha

3 sl hapukoort

1 tl kuivatatud tüümiani

soola

musta pipart

õli pintseldamiseks

Paneerimiseks:

0,5 dl jahu

1 muna

1 dl riivsaia

Kaste:

1,5 dl rapsiõli

2 sl valge veini äädikat

2 dl purustatud tomateid

1 dl ketšupit

1 hakitud šalottsibul

2 sl hakitud murulauku

1 tl Worcesteri kastet

4–5 tilka Tabasco kastet

Pane vutimunad külma veega keema. Kui vesi hakkab keema, keera kuumus maha ja lase munadel 1-2 minutit kuumas vees seista. Kalla peale külm vesi. Koori munad.

Sega hakkliha hulka hapukoor ja maitsesta soola, pipra ja tüümianiga. Klopi hästi läbi. Pane ühele taldrikule jahu, teisele lahtiklopitud muna ja kolmandale riivsaia. Jaga tainas 12 osaks, vormi igast tainatükist lapik ketas, pane keskele muna ja mätsi tainas muna ümber. Vormi ümmargusteks pallideks. Veereta palle esmalt jahus, siis kasta munasse ja lõpuks veereta riivsaia. Tõsta pallid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja pintselda igast küljest õliga. Küpseta 200-kraadises ahjus 20 minutit.

Sega kastmeained ja serveeri kotlettide juurde.



## Tatra-kalkunikotletid tomatikastmes

NELJALE / VALMISTAMISAEG 1 TUND 10 MINUTIT

150 g tatratangu  
500 g kalkuni kintsuliha  
2 sibulat  
2 muna  
200 g tomatikastet  
soola, pipart  
näpuotsaga suhkrut  
jahu paneerimiseks  
õli praadimiseks

Keeda tatar peaaegu pehmeks, nõruta ja tõsta jahtuma. Aja liha koos sibulatega läbi hakklihamasina. Lisa munad. Maitsesta soola ja pipraga ning sega hoolikalt läbi. Segu hulka tatar.

Vormi massist kotletid, paneeri jahus ja prae pannil õlis mõlemalt poolt kuldpruuniks. Tõsta pannilt ära.

Sega tomatikastme hulka 1–1,5 dl vett, maitsesta soola ja pipraga, lisa ka veidi suhkrut. Vala tomatikaste pannile ja kuumuta läbi. Tõsta kotletid kastme sisse, kata kaanega ja hauta 20–25 minutit.

VALMISTAMISEKS  
SOBIB KA KALKUNI-,  
VEISE- VÕI  
SEGAHAKKLIHA



## Kotletid suitsusingi ja kaalikasoustiga

NELJALE / VALMISTAMISAEG 45 MINUTIT

2 dl hapukoort  
3 sl riivsaia  
75 g maasuitsusinki  
2 küüslauguküünt  
1 väike sibul  
500 g segahakkliha  
soola, pipart  
õli praadimiseks

**Kaalikasoust:**  
1 kaalikas (u 250–300 g)  
1 keskmine sibul  
võid või õli praadimiseks  
1 sl jahu  
3 dl vett  
2 dl hapukoort  
hakitud peterselli

Sega kausis hapukoort ja riivsaia ning lase 4–5 minutit paisuda. Haki suitsusink peeneks, purusta küüslauguküüned ja riivi sibul. Segad küüslauku, sibulit ja sinki hakkliha hulka, lisa hapukoort riivsaia. Maitsesta segu soola ja pipraga. Vormi tainast sobiva suurusega pätsid ja prae pannil õlis kuldpruuniks.

Koori kaalikas ja riivi jämeda riiviga. Haki sibul. Pruunista kaalikat ja sibulat pannil õli ja või segus mõni minut. Riputa peale jahu ja kuumuta läbi. Lisa vesi ja lase soustil keema tõusta, hauta 15 minutit, kuni kaalikas on pehme. Segad hulka hapukoort ja maitsesta soolaga, lisa hakitud petersell.

Serveeri kotlette kaalikasoustiga.





## Vürtsine frikadellisupp

NEUJALE / VALMISTAMISAEG 1 TUND

Mehhikost pärit supis annavad maitset ürdid ja vürtsid, mõõdukat tšillikogust võid oma meele järgi suurendada või vähendada.

1 sl õli  
1 väike sibul  
3 küüslauguküünt  
0,5 tl kuivatatud punet  
0,25 tl jahvatatud köömneid  
näpuotsaga kaneeli  
1,2 l veisepuljongit  
1 prk (400 g) purustatud tomatid  
1 punane tšilli  
2 porgandit  
soola  
1 dl riivitud suvikõrvitsat  
0,5 dl riisi

**Frikadellid:**  
300 g veise- või segahakkliha  
0,5 dl riivitud suvikõrvitsat  
1 muna  
1 küüslauguküüs  
1 sl hakitud koriandrilehti  
0,25 tl jahvatatud köömneid  
0,25 tl kuivatatud punet  
soola  
õli praadimiseks

Kuumuta poti põhjas õlis hakitud sibulat, küüslauku, punet ja köömneid, kuni sibul on pehme. Riputa peale kaneel, lisa puljong, purustatud tomatid, hakitud tšilli ja riivitud porgandid. Maitsesta soolaga ja kuumuta keemiseni, siis alanda kuumust ja hauta 20 minutit.

Sega kõik frikadellitaina koostisained ühtlaseks massiks. Vormi massist umbes 1,5 cm pallid. Pruunista frikadellid pannil väheses õlis või keeda eraldi vees 3–4 minutit. Nõruta ja tõsta supi sisse. Lisa supile ka riivitud suvikõrvits ja pestud riis. Hauta 30 minutit, timmi maitse sobivaks. Serveerimisel puista peale hakitud koriandrit.