

Õuna-pihlaka-porgandimoos

Sobib röstitud saiale, pannkookidele, kookide ja küpsiste täidiseks, lisandiks nii jäätisele ja kohupiimale kui ka külmale lihale ja singile, samuti liharoogade kastmetesse.

800 g õunu
5 dl pihlakamarju
500 g porgandeid
200 g vett
350 g suhkrut

Valmistamine:

1. Vesi valada keedunõusse, lisada tükeldatud õunad, riivitud porgandid ja puhastatud pihlakad. Keeta pehmeks ja püreerida sauseguriga.
2. Lisada suhkur ning keeta veel mõni minut.
3. Moos tõsta ettevalmistatud purkidesse. Purgid sulgeda kohe.

Õunamarmelaad pähklitega

1 kg õunu
400 g suhkrut
40 g kreeka või sarapuupähkleid

1. Õunad panna plaadile ning seejärel ahju ja küpsetada pehmeks.
2. Pehmed õunad hõõruda läbi sõela.
3. Saadud püree panna keedunõusse ja segada suhkruga.
4. Marmelaadi keeta hoolsalt segades kuni see on tihe ja läikiv.
5. Pähklid tükeldada ja röstida kergelt kuival pannil.
6. Pähklid ja apelsinikoor segada marmelaadi hulka veidi enne keetmise lõppu.
7. Marmelaad tõsta steriliseeritud purkidesse. Kaanetada kohe.

Vürtsikad õunad

Lisand liharoogadele. Säilib jahedas 3-6 kuud.

1 kg õunu

Marinaad:

2 dl 10% äädikat
2,5 dl vett
2,5 dl suhkrut
1 sl värsket peeneks hakitud ingverit
1 tl kaneelikoort
10 nelki
2 tl sinepiseemneid, riivitud muskaati

1. Marinaadiained panna keema. Keeta 5 minutit.
2. Õunad koorida, eemaldada südamik ja lõigata suuremateks sektoriteks.

3. Õunasektorid tõsta keevasse vette ja keeta veidi aega. Õunasektorid peavad jääma terveks.
4. Õunasektorid tõsta koos marinaadiga ettevalmistatud purkidesse ja sulgeda kohe.

Tsukiinitšatni

1,5 kg tsukiinit
500 g sibulaid
3-4 spl soola
500 g suhkrut
½ valge veini äädikat
1 spl sinepiseemneid
2 spl curryt
2 tl kibepaprika pulbrit

1. Tsukiinid pesta ja lõigata kuubikuteks (vanemad koorida ja eemaldada seemned).
2. Sibulad koorida ja tükeldada väikesteks kuubikuteks.
3. Panna sibulad ja suvikõrvits kaussi, peale soola ja jätta ööseks seisma.
4. Väljavoolanud mahl valada pealt ära.
5. Segu lasta koos suhkruga, äädika ja sinepiseemnetega keema ning hautada siis 1 tund tasasel tulel aeg-ajalt segades.
6. Maitsestada kaste curry ja paprikapulbriga ning panna kuumalt steriilsetesse purkidesse. Purgid sulgeda kohe.

Tsukiinimoos õuna ja porgandiga

700 g tsukiinit (suvikõrvitsat)
500 g hapusid õunu
500 g porgandeid
1 sidruni koor ja mahl
300 g suhkrut

1. Puhasta köögiviljad ja riivi jämeda riiviga
2. Lisa potti veidi vett, riivitud köögiviljad ja sidruni koor ning pigista peale mahl
3. Kuumuta ja lisa suhkur
4. Hauta madalal tulel 20 minutit, püreesta segu ja tõsta steriliseeritud purkidesse.

Tsukiinimoos sidruni ja ingveriga

800 g suvikõrvitsat (koorituna, sisu eemaldatud) tükeldatuna
2 sidruni riivitud koor, mahl (ja seemned)
ca 4-5 cm jupp värsket riivitud ingverit
300 g suhkrut
0,5 dl brändit

1. Koori ja puhasta tsukiini.

2. Lisa suhkur, sidrunimahl.
3. Keeda vaikselt kuni suvikõrvits on pehme.
4. Lisa ingver, brändi ja sidrunikoore.
5. Keeda veel umbes 10 minutit kuni siirup on kleepjas ja paksenenud.
6. Püreesta saumikseriga ühtlaseks.
7. Tõsta steriliseeritud purkidesse, kaaneta ja säilita jahedas.

Porgandimarmelaad

1 kg puhastatud ja tükeldatud porgandeid
1-1,5 klaasi vett
3 sidrunit
500 g suhkrut

1. Puhastatud ja tükeldatud porgandid pannakse keeva vette ning keedetakse kaanega suletud nõus pehmeks.
2. Porgandid püreeritakse.
3. Neid keedetakse veel mõni minut ning lisatakse siis sidrunikoore peened ribad.
4. Lisatakse tükeldatud sidrun (ilma valge koorealuse osata ning seemneteta, kooreta) porgandile.
5. Lisatakse suhkur ning keedetakse kuni marmelaad on valmis.

Porgandi-kukeseenepirukas

6-8 portsjonit

Põhi:

180 g nisujahu (u 3 dl)
0,25 tl soola
100 g külma võid
1 muna

Täidis:

200 g porgandit
300 g kukeseeni
1 sl võid
umbes 1 dl hakitud värsket peterselli
2 muna
2 dl 10% rõõska koort
soola ja musta pipart

Sega kausis jahu ja sool, haki juurde külm või. Lisa muna, sega läbi ja suru tainas ühtlaseks. Suru tainas 24 cm pirukavormi põhjale ja servadele. Pane 30 minutiks külmkappi tahenema. Täidise jaoks riivi porgandid. Pese kukeseened ja nõruta hoolega, haki soovi korral väiksemaks.

Kuumuta pannil või, lisa porgand ja seened, maitsesta soolaga ning prae aeg-ajalt segades 5-7 minutit kuni porgand pehmenema hakkab. Tõsta pann tulelt, sega juurde hakitud petersell.

Klopi kausis munad rõõsa koorega, maitsesta pipraga.

Eelküpseta pirukapõhja ahjus 220° C juures 10-15 minutit.

Siis laota peale seene-porgandisegu ning kalla üle muna-kooreseguga.
Küpseta ahjus 200° C juures umbes 25-30 minutit kuni täidis on hüübinud ja pirukas pealt kuldne.

Pirukas marineeritud peedi ja sinihallitusjuustuga

Lihtne lahtine pirukas marineeritud peedi ja sinihallitusjuustuga.
6-8 portsjonit

Põhi:

100 g võid
200 g nisujahu
2 sl külma vett

Täidis:

250 g marineeritud peeti
2 dl 10% rõõska koort
2 tk muna
0,25 tl musta pipart
1 tl kuivatatud basiilikut
150 g sinihallitusjuustu

Valmistamine:

Taigna valmistamiseks sega pehme või ja jahu. Lisa vesi ning sõtku tainas ühtlaseks. Vooderda sellega umbes 24 cm läbimõõduga pirukavorm. Pane täidise valmistamise ajaks külmkappi.

Nõruta marineeritud peedid, soovi korral lõika viilud väiksemaks või riivi. Murenda sinihallitusjuust.

Sega kõik täidise komponendid omavahel, kalla pirukapõhjale.

Küpseta 200-kraadises ahjus umbes 30 minutit

Odratangusalat

50 g odratangu
100 g köögiviljasalatit
50 g hapukurki
50 g marineeritud pihlakaid
100 g maasuitsusinki
60 g mugulsibulat
2 muna

Salatikaste:

100 g hapukoort
100 g majoneesi
soola, suhkrut
konservkurgi vedelikku

Kaunistuseks:

maasuitsusingirulle, marineeritud pihlakaid, hakitud maitserohelist

1. Odratangud panna vette ligunema, seejärel keeta rohkes vees pehmeks ja loputada sõelal külma veega
2. Kaalikas pesta, keeta koos koorega pehmeks, koorida ja tükeldada kuubikuteks
3. Munad keeta vees (10 minutit), jahutada külmas vees, koorida ja hakkida
4. Sibul koorida ja hakkida
5. Hapukurk ja sink tükeldada kuubikuteks
6. Valmistada salatikaste ning segada tükeldatud salatikomponentidega

Odrakruubi-peekoni panniroog

4 portjonit

60 g odrakruupi
200 g toorsuitsupeekonit
300 g köögiviljasalatit
300 g kartulit
50 g kõrvitsaseemneid
2 sl hakitud maitserohelist
soola
musta pipart
vürtsikastet (näiteks Worchester kastet)

1. Odrakruubid pesta külma jooksva vee all ja keeta soolaga maitsestaud vees pehmeks.
2. Valada keeduvesi ära ja kruubid jahutada kiiresti külma vee all. Nõrutada hoolikalt.
3. Peekon tükeldada ribadeks.
4. Sibul koorida ja hakkida.
5. Kartul koorida ja tükeldada kuubikuteks või võtta pallirauaga väikesed pallid.
6. Kartulitükid keeta soolaga maitsestatud vees peaaegu pehmeks.
7. Peekon praadida kuumal pannil kuni eraldub rasva, lisada kartul ja sibul ning kuumutada kuni need on kuldkollase värvuse saanud.
8. Lisada köögiviljasalat ning odrakruubid.
9. Kuumutada kiiresti läbi ja maitsestada soola, musta pipra ja vürtsikastmega.
10. Kõrvitsaseemned röstida kuival pannil või ahjus.

Serveerimisel raputada panniroale röstitud kõrvitsaseemneid ja hakitud maitserohelist

Köögiviljasalatiga täidetud kartulid

5 portsjonit

5 suurt kartulit (a 200-250 g)
500 g köögiviljasalatit
100 g peekonit
15 g jahu
soola
musta pipart, rosmariini

1. Peekon tükeldada väikesteks kuubikuteks, pruunistada pannil, lisada nisujahu, kuumutada, lisada hulka köögiviljasalat. Maitsestada musta pipra, rosmariini ning soolaga.
2. Kuumutada segu kergelt läbi.
3. Kartulid pesta ning keeta poolpehmeks.
4. Seejärel lõigata kartulid pooleks, õõnestada seest tühjaks ning täita seguga (võid ka kartuli sisu täidise hulka segada).

I variant

5. Lõpuks asetada teine pool kartulit peale. Mähkida kartulid ühekaupa fooliumisse ja asetada ahjupannile. Küpsetada ahjus 180° C juures umbes 45 minutit.

II variant

6. Täidetud kartulipooled asetada ahjuplaadile ja küpsetada kuni pruunistumiseni.
7. Peale võib panna riivitud juustu. Küpsetada ahjus kuni juust on sulanud.
8. Serveerida kuumalt.

Heeringa-peedipirukas

Muretaigen:

250 g jahu
100 g võid
1 muna
3 sl vett
veidi soola

Täidis:

3 tk heeringafileed
3 sibulat
500 g boršipõhja
punet
oliiviõli

Kate:

300 g hapukoort
4 muna
1 dl rõõska koort (10%)
100 g riivjuustu

Muretaigen. Sega jahu, toasoe või, muna ning vesi. Maitsesta vajadusel soolaga. Aseta tainas pooleks tunniks külmkappi. Suru tainas koogivormi põhja ja äärtele. Äärستا servad hõbepaberiga, et need küpsemise ajal alla ei langeks. Küpseta põhja 200 ° C juures ca 10 minutit.

Täidis. Haki sibulad ja prae õlis kuld kollaseks. Eelküpsetatud pirukapõhjale tõsta praetud sibulad, heeringatükid ja boršipõhi.

Borši põhi

3,0 kg värsket kapsast
1,0 kg punapeeti
1,0 kg porgandeid
1,0 kg sibulaid
2,0 kg tomateid
0,1 kg küüslauku
0,5 l õli
100 g suhkrut
50 g soola
60 g äädikat
2 loorberilehte
1,5 tera pipart
5 tera vürtsi

1. Kuumuta õlis pestud, puhastatud ja tükeldatud köögiviljad
2. Maitsesta suhkru, soola ja vürtsidega
3. Lõpus lisa äädikas ja kuumuta veelkord läbi.
4. Pane kuumalt ettevalmistatud purki ja sule õhukindlalt.