

KANAPASTA ŠAMPINJONIDE JA TOMATITEGA

KOOSTISOSAD

Makaronid Penne 250 g

Kanafilee 500 g

Šampinjonid (suured) 500 g

Kirsstomatid 500 g + kaunistuseks

1 suurem sibul

Köögikoor

Maitseaineteks sool, pipar, suhkur



Kõrvale värsket salat

VALMISTAMINE

Pastasegu valmistamisega samal ajal saab ära keeta pasta.

Tükeldada kanafilee. Kuumutada pannil õli ja lisada kanafilee tükid. Samal ajal pesta šampinjonid, lõigata neljaks (suurte seente korral võib väiksemaks lõigata) ja lisada pannile, kui kanaliha ei ole enam roosa. Praadida pannil, kuni lihast ja seentest tulnud vedelik on ära aurustunud. Lõigata sibul pooleks ja omakorda sektoriteks. Lisada sibulasektorid pannile, segada läbi. Lisada maitseained. Kui liha ja seened on juba mõnusalt pruunid, lisada köögikoor. Lasta minut-paar pannil podiseda ning lisada valmis saanud pasta.

SALAT

pool jääsalatit

pool värsket kurki

karp kirsstomateid

tilli, soola, 2 sl suhkrut, balsamiädikat, õli

Hakkida kaussi jääsalat, kurk ja tomat. Lisada peeneks hakitud till, suhkur ja näpuotsatäis soola. Maitse järgi lisada balsamiädikat ja õli. Soovi korral võib Kasutada ka kohe valmis olevaid balsamikastmeid, kuhu on õli juba sisse pandud.

SPAGETID TOMATISES LIHAPALLIKASTMES

KOOSTISOSAD

Tomatikaste:

lusikatäis oliiviõli
1 hakitud küüslauguküüs
400 g purk konservitud (kirss)tomateid
soola ja musta pipart

Lihapallid:

500 g seguhakkliha
2 sl riivsaia
1 muna
1 tl kuivatatud basiilikut
praadimiseks õli

Serveerimiseks:

500 g spagette vm makarone

värsket basiilikut
riivitud parmesani



VALMISTAMINE

Kuumuta väiksemas potis õli, lisa küüslauk ja prae minut aega. Lisa tomatikonserv ja pool konservipurgit vett, maitsesta soola-pipraga ning lase kastmel paarkümment minutit podiseda.

Lihapallide jaoks sega kausis hakkliha, riivsaia, muna, basiilik ja sool-pipar. Sega hoolega läbi, siis vormi märgade käte abil umbes pinksipalli suurused pallikesed. Kuumuta suurel praepannil õli, lisa lihapallid hästi kuumale pannile. Siis alanda kuumust ning prae lihapallid mõõdukal tulel ümberringi pruuniks. Pruunistatud lihapallid tõsta tomatikastme sisse maitsestuma.

Keeda spagetid vastavalt pakendi juhiste rohkes soolaga maitsestatud vees *al dente*. Nõruta spagetid, sega lihapallide ja tomatikastmega ning serveeri.

Igale portsjonile riivi peale veidi parmesani ning lisa mõni värske basiilikuleht.

LASAGNE (LASANJE)

KOOSTISOSAD

Hakklihakaste:

1 suur mugulsibul
300 g hakkliha (soovitatavalt veise+sealiha segu)
1 suur porgand
300 g purustatud tomateid v tomatipastat
soola ja musta pipart
vett

Juustukaste:

50 g võid
50 g nisujahu
0,5 l piima
100 g riivitud juustu (või riivimata kõva juustu)
soola ja musta pipart

Lisaks:

250 g lasanjeplaate



VALMISTAMINE

Valmista hakklihakaste: pruunista pannil hakkliha, sibul ja porgand. Lisa tomatid ja vesi. Maitsesta soola ja pipraga. Hauta kastet kaane all 10-15 minutit.

Valmista juustukaste: sulata potis või, lisa jahu ja prae kergelt läbi. Lisa korraka piim ja kuumuta pidevalt segades keemiseni. Keeda 5-6 minutit, pidevalt vispliga segades, kuni kaste on ühtlane ja veidi pakseneb. Maitsesta soola ja pipraga. Tõsta pott tulelt ja sega juurde riivitud juust.

Võta ahjukindel vorm ja tõsta põhjale kiht juustukastet. Laota peale kiht lasanjeplaate, siis hakklihakastet ja peale juustukastet. Korda 2-3 korda, kuni toiduained on otsas.

Pealmine plaatide kiht kata juustukastmega ja puista peale veel riivitud juustu. Küpseta 225-kraadise ahju allosas 30-40 minutit.

Enne serveerimist lase veerand tundi seista - siis on lasanjet parem lõigata.

KAMAKREEM POHLAMOOSIGA

KOOSTISOSAD

250g maitsestatamata jogurtit

2 dl vahukoort

2 sl suhkrut

3 sl kamajahu

pohlamoos

Kaunistuseks: rukkilille õied, kamašokolaad



VALMISTAMINE

Vahusta rõõskkoor koos suhkruga. Sega hulka jogurt ja kamajahu.

Tõsta vaht magustoidukaussidesse pohlamoosiga vaheldumisi.

Serveeri koos rukkilille õite ja riivitud kamašokolaadiga.