qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Kasvisruoat 1  2.6.2019  Aamu Mellin |

|  |  |
| --- | --- |
| Keitetyt kuoriperunat | |
| 1 litra | perunoita |
|  | suolaa |
|  | vettä |
| Lisäruoat | Leikkeleet, syltyt ym |
| Perunat pestään huolellisesti, ja jos ne ovat vanhoja, niin pannaan ne kylmään veteen kiehumaan. Suolaa pannaan veteen, ja perunat saavat kypsyä kannen alla. Heti kun ne ovat valmiit, kaadetaan vesi pois, ja ne saavat olla lieden reunalla lämpimässä. Perunat kadottavat paljon maustansa, jos ne saavat olla kauan valmiina ennen tarjoamista. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Perunanpaistikkaan | |
| 1 litra | perunoita |
| Perunat puhdistetaan huolellisesti ja pannaan kokonaisina uuniin kypsymään. Tarjoa aamiaiseksi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Silavaperunat | |
| 1 litra | keitettyjä, kylmiä perunoita |
| 200 g | silavaa |
|  | suolaa |
| Lisäruoat | voileipä, leikkeleet ym |
| Perunat kuoritaan ja leikataan joko viipaleiksi tai kuutioiksi ja ruskistetaan pannussa, jossa on viipaleiksi leikattu silava. Pannua on koko ajan liikuteltava, niin etteivät perunat pääse palamaan. Jos silava ei ole ollut suolaista, on seos nyt maustettava suolalla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ranskalaiset perunat | |
| 1 litra | perunoita |
|  | suolaa |
| Keittämiseen | rasvaa |
| Pääruoat | erilaiset liharuoat ym |
| Perunat huuhdotaan, kuoritaan ja leikataan 2-3 cm: paksuisiksi viipaleiksi, jotka ensin pannaan niin lämpimään rasvaan, että ne eivät ruskistu, mutta pehmenevät. Sitten ne asetetaan valumaan ja hiukan suolaa ripotellaan niiden päälle. Rasva kuumennetaan nyt hyvin kuumaksi ja juuri ennen tarjoamista pannaan perunat rasvaan, niin että ne äkkiä ruskistuvat ja samalla pullistuvat, tai käytetään kahta rasvakeitintä, jolloin perunat heti, kun ne on nostettu toisesta, pannaan toiseen kuumempaan pataan.  rasvakeitin.jpg  Kuva rasvakeitin | |

|  |  |
| --- | --- |
| Perunamuhennos | |
| 1 litra | perunoita |
| ½ litraa | maitoa |
| 50 g | voita |
| 1 rkl (30 g) | vehnäjauhoja |
| 1 rkl | ruohosipulia |
|  | suolaa |
|  | persiljaa |
| Pääruoat | liha- ja kalaleikkeleet |
| Perunat keitetään, kuoritaan ja leikataan kuutioiksi. Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan ja joukkoon sekoitetaan maito vähitellen. Seos saa kiehua 10 minuuttia. Maustetaan suolalla, hienonnettu ruohosipuli tai persilja ja lopuksi sekoitetaan muhennokseen varovaisesti, niin etteivät ne mene rikki. Tarjotaan kuumana.  ruohosipuli.jpg  Kuva ruohosipuli  persilja.jpg  Kuva persilja | |

|  |  |
| --- | --- |
| Perunasose | |
| 1 ½ litraa | perunoita |
| 50 g | voita |
| 3 dl | maitoa |
|  | suolaa |
|  | vettä |
| 1 tl | sokeria |
| Pääruoat | liha- ja kalaruoat |
| Perunat kuoritaan ja keitetään vedessä pehmeiksi. Kun ne ovat kypsiä, survotaan ne kattilassa perunanuijalla aivan hienoksi ja kattilaan lisätään voi ja maito kiehuvana. Sosetta vatkataan koko ajan, niin että se tulee kuohkeaksi ja tasaiseksi. Se saa kiehahtaa ja se maustetaan suolalla ja sokerilla.  perunanuija.jpg  Kuva perunanuija | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Perunapyörykät 1** | |
| 1 annos | perunasosetta |
| 2 | munaa |
|  | korppujauhoja |
| Paistamiseen |  |
|  | rasvaa |
| Pääruoat | liha- ja kalaruoat |
| Kylmään perunasoseeseen sekoitetaan munat ja siitä muodostetaan pyöryköitä, joita kieritellään korppujauhoissa. Ne paistetaan voissa pannussa kauniin ruskeiksi molemmilta puolelta.  perunapyörykät.jpg  Kuva perunapyörykät | |
| **Perunapyörykät 2** | |
| 1 litra | perunoita |
| 2 rkl (60 g) | margariinia |
| 1 dl | maitoa |
| 1 rkl (25 g) | suolaa |
| 1 | muna |
| 1 dl | korppujauhoja |
| 1 rkl (20 g) | sokeria |
| vähän | muskottia |
| Paistamiseen | voita |
| Pääruoat | liha- ja kalaruoat |
| Keitetyt perunat survotaan hienoiksi, niihin lisätään voi, suola, sokeri, muskotti ja korppujauhot. Seosta vaivataan hyvin ja maito kaadetaan vähitellen sekaan. Muna vatkataan hyvin ja se pannaan viimeiseksi sekaan. Seoksesta muodostetaan kahdella lusikalla pieniä palleroita, jotka paistetaan kauniin ruskeiksi.  muskotti.jpg  Kuva muskotti | |

|  |  |
| --- | --- |
| Perunatangot | |
| 1 annos | perunasosetta |
| 2 | munaa |
|  | muskotinkukkaa |
| 2 dl (120 g) | korppujauhoja |
| Pääruoat | liha- ja kalaruoat ym |
| Kylmään perunasoseeseen sekoitetaan munanruskuaiset ja muskotinkukkaa. Seoksesta muodostetaan noin sormen paksuisia ja 5 cm:n pituisia tankoja, jotka voidellaan vatkatulla munanvalkuaisella ja joita kieritellään korppujauhoissa. Seos voidaan myöskin panna pursottimeen ja pusertaa suoraan pellille tangoiksi tai kiemuroiksi, jolloin niille ripotellaan korppujauhoja. Ne paistetaan uunissa kauniinruskeiksi.  perunatangot.jpg  Kuva perunatangot | |

|  |  |
| --- | --- |
| Perunakakut | |
| 1 litra | perunoita |
| 2 dl (40 g) | vehnäjauhoja |
| 1 tl | suolaa |
| Täyte |  |
| 100 g | silavaa tai paistettuja sieniä ja lihaa |
| Perunat keitetään, kuoritaan, survotaan ja jäähdytetään, vehnäjauhot ja mausteet lisätään. Kuutioiksi leikattu silava ruskistetaan vähän. Perunaseoksesta muodostetaan pyöryköitä; joka pyörykkään tehdään syvennys, joka täytetään ruskistetulla silavalla, lihalla tai sienillä ja painetaan sitten kiinni. Silavakakut keitetään hiljaisella tulella suolatussa vedessä ilman kantta, kunnes ne nousevat pinnalle, tai paistetaan margariinissa paistinpannussa. | |
| Perunalaatikko | |
| 1 ½ litraa | perunoita |
| ½ litraa | maitoa |
| 1 | muna |
| 50 g | voita |
| 1 rkl (12 g) | korppujauhoja |
| Pääruoat | liha- ja kalaruoat, leikkeleet ym |
| Tähteet | jäljelle laatikko käytetään perunapyöryköihin, simpukankuoriin ym |
| Perunat kuoritaan ja keitetään pehmeiksi. Vesi kaadetaan pois ja perunanuijalla survotaan perunat tasaiseksi soseeksi. Voi ja kiehuva maito sekoitetaan joukkoon ja viimeiseksi vaahdoksi vatkattu muuna. Seosta vatkataan, kunnes se on kuohkeata ja tasaista. Voideltuun vuokaan levitetään sose, jonka pinta koristellaan kauniisti veitsellä ja korppujauhoja sirotellaan päälle. Paistetaan uunissa kauniin vaaleanruskeaksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Keitetty lanttu | |
| 1 | keskikokoinen lanttu |
|  | suolaa |
| 50 g | voita |
|  | persiljaa |
| Pääruoat | paistit, kasvisruoat ym |
| Tähteet | jäljelle jääneet lantut voidaan käyttää lanttulaatikkoon, soseeseen ym |
|  |  |
| Lanttu kuoritaan, leikataan kuutioiksi ja pannaan hiukan suolatussa vedessä kiehumaan pehmeiksi. Kun kuutioit ovat pehmeät, nostetaan ne vadille ja maustetaan suolalla; hienonnettu persilja ripotellaan pinnalle.  lanttu 2.jpg  Kuva lanttu  kuutio.jpg  Kuva kuutio | |

|  |  |
| --- | --- |
| Lanttusose | |
| 1 | keskikokoinen lanttu |
|  | suolaa |
|  | pippuria |
|  | muskotinkukkaa |
| 50 g | voita |
| 1 dl | korppujauhoja |
| 1 dl | kermaa |
| Pääruoat | Liharuoat ym |
| Tähteet | jäljelle jäänyt sose voidaan käyttää lanttulaatikkoon ym |
| Lanttu kuoritaan, paloitellaan kuutioiksi ja keitetään hiukan suolatussa vedessä pehmeäksi. Kun kuutiot ovat pehmeät, kaadetaan keitinvesi pois ja lanttu survotaan perunanuijalla aivan tasaiseksi soseeksi, johon sekoitetaan voi, korppujauhot, kerma ja mausteet.  muskotinkukka.jpg  Kuva muskotinkukka mauste  perunanuija 1.png  Kuva perunanuija | |

|  |  |
| --- | --- |
| Lanttupihvit | |
| 2 | suurta lanttua |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
| 1 dl (70 g) | vehnäjauhoja |
| 1 | muna |
| 1 dl (60 g) | korppujauhoja |
| 100 g | voita |
|  | vettä |
| Kastike | valkokastike |
| Lisäruoat | perunat |
| Lantut kuoritaan ja leikataan paksuiksi viipaleiksi, jotka keitetään vedessä pehmeiksi. Viipaleille ripotellaan suolaa ja sokeria. Niitä kieritellään vehnäjauhoissa ja sitten vatkatussa munassa ja korppujauhoissa ja ne paistetaan voissa pannussa kummaltakin puolelta ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Täytetyt lantut | |
| 3 | suurta lanttua |
| 2 dl (120 g) | korppujauhoja |
| 2 | munaa |
| 2 rkl | sieniä tai paistettua lihaa |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
| 75 g | voita |
|  | vettä |
| Kastike | Tomaattikastike |
| Lisäruoat | perunat, salaatit ja hillokkeet |
| Lantut kuoritaan ja pannaan veteen kiehumaan pehmeiksi. Hienonnetut sienet tai liha, korppujauhot, munat ja mausteet sekoitetaan ja vaivataan hyvin. Kun lantut ovat pehmeät, leikataan niihin kansi ja sisällys kaivetaan pois. Osa siitä sekoitetaan täytteeseen, niin että saadaan notkea täyte, jota pannaan koverrettuihin lanttuihin. Kansi pannaan täytteen päälle ja sidotaan langalla, niin ettei se pääse aukenemaan. Voi ruskistetaan rautapadassa ja lantut pannaan siihen ruskistumaan joka puolelta kauniin ruskeiksi.  täytetty lanttu.jpg  Kuva 12 täytetty lanttu  rautapata.jpg  Kuva rautapata | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paistetut lantut | |
| 1 | keskikokoinen lanttu |
| 100 g | voita |
| ½ dl | siirappia |
|  | suolaa |
|  | vettä |
| Pääruoat | Liharuoat ym |
| Tähteet | jäljelle jääneet lantut voidaan käyttää laatikkoihin ym |
| Muista | nuoret lantut ruskistetaan keittämättä |
| Lanttu kuoritaan ja leikataan kuutioiksi sekä keitetään hiukan suolatussa vedessä puolipehmeäksi. Lanttukuutiot nostetaan vedestä ja niiden annetaan jäähtyä levitettyinä, niin että ne kuivuvat. Voi ruskistetaan rautapadassa ja siihen pannaan lanttukuutiot ruskistumaan. Rautapata pidetään suljettuna, mutta sitä ravistellaan aina silloin tällöin, niin että kuutiot eivät pääse palamaan pohjaan. Kun ne ovat ruskeat, kaadetaan siirappi ja hiukan vettä pataan. Sitten se on huoli koko paistumisen ajan, ettei vesi pääse haihtumaan kokonaan padasta. Ennen tarjoamista maustetaan lantut vielä suolalla. | |
| ruskistetut lanttukuutioit.jpg  Kuva 14 ruskistetut lanttukuutiot  kuutio 1.jpg  Kuva kuutio | |

|  |
| --- |
| Paistetut nauriit |
| Valmistetaan samoin kuin paistetut lantut, mutta lantun asemesta käytetään ½ kg nauriita.  nauris 1.jpg  Kuva nauris |

|  |  |
| --- | --- |
| Täytetyt nauriit | |
| 6 | pientä naurista |
| 1 dl (60 g) | korppujauhoja |
| 1 | muna |
| (50 g | manteleita) |
|  | suolaa |
|  | valkopippuria |
|  | vettä |
| Paistamiseen |  |
| 2 rkl | voita |
| Pääruoat | liharuoat, kasvisruoat ym |
| Tähteet | jäljelle jääneet nauriit käytetään hienonnettuina laatikkoihin, pyöryköihin ym. |
| Nauriit pestään ja keitetään hiukan suolatussa vedessä pehmeiksi. Ne kuoritaan, niihin leikataan kansi ja siten syntyneestä aukosta koverretaan sisus pois. Tämä sisus survotaan perunanuijalla tasaiseksi soseeksi ja siihen sekoitetaan jäähtyneenä muna, korppujauhot, kuoritut ja hienonnetut mantelit sekä mausteet. Seos vaivataan hyvin tasaiseksi ja se pannaan nauriiden aukkoihin, joiden päälle sen jälkeen asetetaan irti leikattu kansi. Voi ruskistetaan rautapadassa ja nauriit pannaan sinne ruskistumaan joka puolelta.  täytetty naurit.jpg  Kuva 17 täytetty nauris | |

|  |  |
| --- | --- |
| Keitetyt porkkanat | |
| 1 kg | porkkanoita |
| 50 g | voita |
|  | suolaa |
|  | hienonnettua persiljaa |
|  | vettä |
| Pääruoat | porkkanat tarjotaan liha- ja kasvisruokien kera |
| Tähteet | jäljelle jääneet porkkanat käytetään porkkanasoseeseen, laatikkoihin ym |
| <https://www.google.fi/search?gl=fi&hl=fi&tbm=isch&q=koristeluveitsi&spell=1&sa=X&ved=0ahUKEwj1_aucqNTiAhUMlYsKHVSYBKEQBQg8KAA&biw=1366&bih=657&dpr=1#imgrc=_> | |
| Porkkanat kaavitaan, leikataan suikaleiksi koristeveitsellä ja keitetään hiukan suolatussa vedessä. Kun ne ovat kypsiä, kaadetaan vesi pois ja sulatettu voi niiden päälle. Persiljaa ripotellaan pinnalle.  porkkana.jpg  Kuva porkkana  rainbow porkkanat.jpg  Kuva sateenkaari värit porkkanoissa  hienonnettu persilja.jpg  Kuva 20 hienonnettu persilja  koristeluveitsi.jpg  Kuva koristeluveitsi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Porkkanasose | |
| ½ kg | porkkanoita |
| 3 rkl (90 g) | voita |
| 1 dl | kermaa |
|  | suolaa |
| Pääruoat | sose tarjotaan liha- ja kasvisruokien kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt sose käytetään laatikoihin, pyöryköihin ym |
| Porkkanat kaavitaan, paloitellaan ja keitetään hiukan suolatussa vedessä pehmeiksi. Vesi kaadetaan pois ja porkkanat survotaan soseeksi. Sitten sekoitetaan niihin voi ja kerma, ja sose saa vielä kiehahtaa. Ennen tarjoamista maustetaan se suolalla.  porkkanasose.jpg  Kuva porkkanasose | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Paistetut porkkanat 1** | |
| Valmistetaan samoin kuin paistetut lantut, mutta lanttujen asemesta käytetään 1 kg porkkanoita | |
| **Paistetut porkkanat 2** | |
| 1 kg | pieniä porkkanoita |
|  | suolaa |
| 2 | munaa |
| 2 dl | korppujauhoja |
| 100 g | voita |
| Pääruoat | liha- ja kasvisruoat ym |
| Tähteet | jäljelle jääneet porkkanat voidaan hienontaa ja käyttää laatikkoihin ja pyöryköihin |
| Porkkanat kaavitaan ja keitetään hiukan suolatussa vedessä pehmeiksi. Jäähtyneet porkkanat kastetaan vatkattuun munaan ja kieritellään korppujauhoissa. Voi ruskistetaan pannussa ja siinä paistetaan porkkanat joka puolelta ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Porkkanamuhennos | |
| ½ kg | porkkanoita |
| ½ litraa | vettä |
|  | suolaa |
| 50 g | voita |
| 2 rkl (30 g) | vehnäjauhoja |
|  | sokeria |
|  | persiljaa |
| Pääruoat | muhennos tarjotaan liha- ja kasvisruokien kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt muhennos sopii täytteeksi kuoriaisiin, piirakkapaistoksiin ym |
| Porkkanat kaavitaan, paloitellaan ja keitetään pehmeiksi hiukan suolatussa vedessä. Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan ja joukkoon lisätään vähitellen sitä lientä, jossa porkkanat ovat kiehuneet, kunnes saadaan sakea kastike, joka saa kiehua 10 minuuttia, minkä jälkeen se maustetaan suolalla ja sokerilla. Viimeiseksi pannaan porkkananpalaset tähän liemeen, kiehautetaan vielä kerran ka kaadetaan kulhoon. Hienonnettua persiljaa ripotellaan pinnalle. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Porkkana- ja riisipihvit | |
| ½ kg | porkkanoita |
| 2 dl | riisiryynejä |
| 2 | munaa |
| 1 dl | vehnäjauhoja |
| 1 dl | korppujauhoja |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
|  | muskotinkukkaa |
| 100 g | voita |
|  | vettä |
| Lisäruoat | perunat, vihannekset, salaatit ja hillokkeet |
| Porkkanat kaavitaan, keitetään vedessä pehmeiksi ja jauhetaan lihamyllyssä. Riisiryynit keitetään höyryssä tai runsaassa vedessä pehmeiksi ja sekoitetaan porkkanoihin. Seokseen lisätään vielä toinen munista, suolaa, sokeria ja hiukan muskotinkukkaa. Seosta vaivataan huolellisesti ja siitä muodostetaan kahdella veitsellä leikkuulaudalla pihvejä, jotka kieritellään vehnäjauhoissa, kastetaan vatkattuun munaan ja kieritellään korppujauhoissa. Täten valmistetut pihvit paistetaan voissa pannussa ruskeiksi kummaltakin puolelta.  vihannekset.gif  Kuva vihannekset 1  vihannekset  1.jpg  Kuva vihannekset 2  riisi.jpg  Kuva riisi  muna1.jpg  Kuva kananmuna | |

|  |  |
| --- | --- |
| Porkkanapihvit | |
| 500 g | porkkanoita |
| 200 g | ranskanleipää |
| 100 g | voita tai margariinia |
| 3 | munaa |
| 3 ½ dl | kermaista maitoa |
| 1 tl | suolaa |
| 1 tl | sokeria |
| 1/8 tl | valkopippuria |
| ½ dl (30g) | leipämössöä |
| 2 rkl (30 g) | perunajauhoja |
| Kastike | tarjotaan voisulan kera |
| Muista | seokseen voi lisätä hieman madeiraa |
| Porkkanat puhdistetaan, huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi suolansekaisessa vedessä. Sitten se kuoritaan, jauhetaan lihamyllyssä, samoin maidossa liotettu leipä. Voi sulatetaan kasarissa ja siihen sekoitetaan porkkanasose sekä jauhettu leipä. Seoksen annetaan kiehahtaa ja sitten kaadetaan jäähtymään. Jäähtyneeseen seokseen pannaan mausteet ja jauhot. Seoksesta muodostetaan pihvejä, jotka paistetaan vaaleanruskeiksi.  ranskanleipä.jpg  Kuva ranskanleipä  porkkanapihvit.jpg  Kuva porkkanapihvit | |

|  |  |
| --- | --- |
| Riisi- ja porkkanalaatikko | |
| 200 g | riisiä |
| 1 ½ litraa | maitoa |
| ½ kg | porkkanoita |
| 50 g | voita |
| 2 | munaa |
|  | suolaa |
|  | muskotinkukkaa |
| 2 rkl | korppujauhoja |
| 1 rkl | sokeria |
| 1 rkl | hienonnettua mantelia |
| Kastike | voisula |
| Lisäruoat | hillot, liharuoat ym |
| Tähteet | jäljelle jäänyt laatikko voidaan hienontaa ja käyttää munakkaitten , piirakoiden ja kuoriaisten täytteenä |
| Riisit huuhdotaan ja pannaan maidossa kiehumaa pehmeiksi. Kun puuro on valmista, pannaan se jäähtymään. Porkkanat kaavitaan ja keitetään pehmeiksi, jauhetaan lihamyllyssä ja sekoitetaan jäähtyneinä puuroon. Kylmään riisi- ja porkkanaseokseen sekoitetaan munat ja mausteet hyvin niitä vatkaten ja puuro kaadetaan voideltuun vanukasvuokaan, korppujauhoja ripotellaan sen pinnalle ja voi pannaan pieninä kokkareina päälle. Laatikko saa paistua uunissa vaaleanruskeaksi.  vanukasvuoka.jpg  Kuva vanukasvuoka  porkkanalaatikko.jpg  Kuva porkkanalaatikko | |

|  |  |
| --- | --- |
| Herne- ja porkkanamuhennos | |
| ½ litraa | kuivia herneitä |
| ½ kg | porkkanoita |
| ½ litraa | vettä |
| 2 rkl (½ dl) | vehnäjauhoja |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
| 50 g | voita |
| Pääruoat | erilaiset liharuoat ja – leikkeleet |
| Tähteet | jäljelle jäänyt muhennos käytetään kuoriaisiin, piirakkapaistoksiin ym |
| Herneet huuhdotaan ja pannaan päivää ennen keittämistä keitinveteensä likoamaan. Herneet pannaan ensin kiehumaan. Porkkanat kaavitaan, paloitellaan ja pannaan herneiden joukkoon vasta, kun herneet ovat puolipehmeät. Kun sekä herneet että porkkanat ovat pehmeät, sekoitetaan niihin vehnäjauhot, ja muhennos saa vielä kiehua 10 minuuttia. Sitten se maustetaan, voi lisätään ja muhennos tarjotaan kuumana.  kuivattu herne.jpg  Kuva 31 kuivattu herne | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ruskistetut sipulit 1** | |
| ½ kg | pieniä sipuleita |
| 100 g | voita |
|  | suolaa |
| ½ dl (75 g) | siirappia |
|  | vettä |
| Pääruoat | paisti ja useat liharuoat |
| Tähteet | jäljelle jääneet sipulit käytetään hienoksi hakattuna, kastikkeisiin ym |
| Sipulit kuoritaan ja keitetään hiukan suolatussa vedessä pehmeiksi. Voi ruskistetaan pannussa ja siihen pannaan sipulit ruskistumaan hyvin jokaiselta puolelta. **On varottava, että ne eivät pääse palamaan**. Kun ne ovat ruskeita, pannaan siirappi sipulien päälle, ja kun ne ovat kiehuneet vähän aikaa, lisätään pannuun hiukan vettä, ja sipulit saavat vielä kiehahtaa. Sipuli voidaan samalla tavalla paistaa myöskin viipaleina.  siirappi.jpg  Kuva siirappi | |
| **Ruskistetut sipulit 2** | |
| ½ kg | suuria espanjansipuleita |
| 100 g | voita |
|  | suolaa |
|  | vettä |
| Pääruoat | paistit |
| Näitä sipuleita varten on olemassa erilaisia eri pannuja, joissa syvennys joka sipulia varten, mutta voidaan ne hyvin paistaa tavallisessa paistinpannussakin uunissa. Voi ruskistetaan ensin pannussa liedellä, kuoritut sipulit pannaan siihen ja pannu sitten uuniin. Jos ne kuivuvat, lisätään vettä. Sipulit voidaan myöskin ensin keittää vedessä pehmeiksi ja sitten paistaa ruskeiksi pannussa uunissa.  espanjan sipuli.jpg  Kuva espanjansipuli  uuninkestävä paistinpannu.jpg  Kuva uuninkestävä paistinpannu  <https://www.google.fi/search?hl=fi&gl=fi&tbm=isch&sa=1&ei=OFr7XNmyFYSFwPAPpLaEwAc&q=uunin+kest%C3%A4v%C3%A4+pannu&oq=uunin+kest&gs_l=img.1.0.0i24l2j0i10i24.437004.444280..445178...2.0..3.328.3001.1j10j5j1......0....1..gws-wiz-img.....0..35i39j0j0i5i30j0i5i10i30j0i30j0i8i30.jDXX5BxiQNA#imgrc=_> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sipulit | |
| 4 | suurta espanjansipulia |
|  | suolaa |
| 1 | muna |
|  | korppujauhoja |
| 100 g | voita |
|  | vettä |
| Pääruoat | 1. perunat, vihannekset, salaatit ja hillokkeet (marjoista tai hedelmistä tehty hiukan keittäen tai keittämättä tehty [säilyke](https://fi.wiktionary.org/wiki/s%C3%A4ilyke) tai [jälkiruoka](https://fi.wiktionary.org/wiki/j%C3%A4lkiruoka), [kompotti](https://fi.wiktionary.org/wiki/kompotti) |
| Tähteet | jäljelle jääneet sipulit käytetään uunimunakkaaseen, salaatteihin, majoneesikastikkeen kera tai hienonnettuna sillin kera voileipäpöydässä |
| Sipulit keitetään vedessä pehmeiksi ja leikataan poikittain paksuiksi viipaleiksi, joiden kummallekin puolelle ripotellaan suolaa. Sipuliviipaleet kastetaan vatkattuun munaan ja korppujauhoihin sekä paistetaan voissa pannussa vaaleanruskeiksi.  uunimunakas.jpg  Kuva uunimunakas  silli  Kuva silli  punasipulihilloke.jpg  Kuva punasipulihilloke  espanjan sipuli.jpg  Kuva espanjansipuli  vihannekset.gif  Kuva vihannekset | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sipulimuhennos | |
| ½ kg | suuria sipuleita |
| 60 g | voita |
| 3 rkl (40 g) | vehnäjauhoja |
| ½ litraa | kermaa |
|  | suolaa |
|  | valkopippuria |
| Pääruoat | perunat, liha- ja kalaleikkeet ym |
| Tähteet | jäljelle jäänyt sipulimuhennos käytetään vihanneslaatikoihin ym |
| Sipulit kuoritaan ja keitetään hiukan suolatussa vedessä pehmeiksi. Ne leikataan poikittain paksuiksi viipaleiksi. Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan ja seokseen lisätään kerma vähitellen; sen annetaan kiehua 10 minuuttia. Sipuliviipaleet sekoitetaan joukkoon, muhennos maustetaan ja sen annetaan vielä kerran kiehahtaa.  sipuli 1.jpg  Kuva sipuli  sipulimuhennos.jpg  Kuva sipulimuhennos  sipuliviipale.jpg  Kuva sipuliviipale | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ranskalainen pinaatti | |
| 1 kg (tai 150 g ) | tuoretta tai (kuivattua pinaattia) |
| 100 g | voita |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
| 150 g | ranskanleipää |
| Pääruoat | koviksi keitetyt munat, kala- ja liharuoat |
| Tähteet | jäljelle jäänyt muhennos käytetään keittoihin, täytteeksi munakkaisiin, kuoriaisiin ym |
| Tuoreet pinaatit keitetään vedessä, siivilöidään ja hakataan karkeiksi. **Jos käytetään kuivattua pinaattia, keitetään se 2 dl:ssä vettä puuroksi**. Voi sulatetaan kattilassa ja siihen sekoitetaan vähitellen hienonnettu pinaatti tai kiehautettu kuiva pinaatti, seos saa kiehahtaa, ja sitten se maustetaan. Leipä leikataan noin 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi ja paahdetaan. Paahdettu leipä leikellään kolmioiksi tai neliöiksi, jotka pannaan tarjolle vietävään pinaattiin yksi kulma ylöspäin noin 5 cm:n päähän toisistaan.  pinaatti.jpg  Kuva tuore pinaatti  pinaattirouhe 1.gif  Kuva pinaattirouhe  <http://sadunpuoti.fi/index.php?route=product/product&product_id=1161>  ranskanleipä.jpg  Kuva ranskanleipä | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pinaattimuhennos | |
| 1 kg (75-100 g) | tuoretta tai (kuivattua pinaattia) |
| 50- 100 g | voita |
| 2 rkl | vehnäjauhoja |
| 3-4 dl | kermamaitoa |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
| 2 | munaa |
| vähän | pinaatin keitinlientä |
| Pääruoat | kala-, muna- ja liharuoat |
| Tähteet | jäljelle jäänyt muhennos käytetään munakkaitten, kuoriaisten ym täytteenä |
| Muista | nykyään sekoitetaan usein pinaatti keittämättömänä hienonnettuna muhennokseen |
| Tuoreet pinaatit kiehautetaan vedessä ja hakataan aivan hienoiksi. Kuivat pinaatit keitetään 2 dl:ssä vettä puuroksi. Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan ja seokseen lisätään hienonnettu pinaatti, kerma ja niin paljon pinaatin keitinlientä, että saadaan kohtalaisen sakea muhennos, jota keitetään 10 minuuttia. Muhennos maustetaan suolalla ja sokerilla sekä koristetaan koviksi keitetyillä munilla. | |