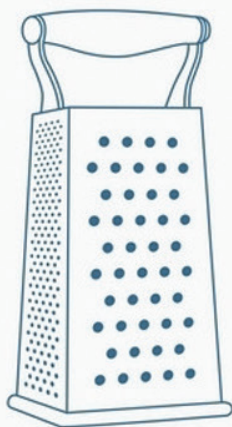
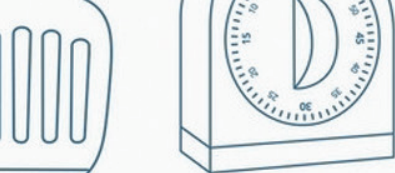


IMEMAITSVAD RETSEPTID ILMA ELEKTRITA JA KÄEPÄRASTEST NING KAUASÄILIVATEST TOIDUAINETEST

EVARI TSET SIN, PORTAAL
CATERING PEAKOKK



CHILLI CON CARNE, CHAPATIGA

2tk Veiseliha konservi (või vürtsisealiha)

1tk sibul

2 küünt küüslauku

400g konservube (punased oad)

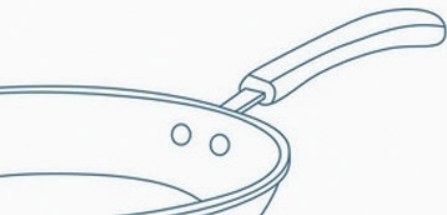
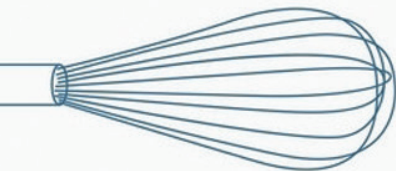
400g purustatud konservtomateid

200g tomatipastat

1 tšillikaun (võib ka kuivatatud)

200g marineeritud paprikat

Maitse järgi soola, pipart ja jahvatatud paprikat



PANE KUUMALE PANNILE HAKITUD SIBUL JA KÜÜSLAUK, LISA TŠILLI NING PRUUNISTA. LISA JUURDE HAKITUD LIHAKONSERV NING PRAE LÄBI. LISA TOMATIPASTA JA KUUMUTA LÄBI. LISA ÜLEJÄÄNUD KONSERVID, MAITSESTA. LASE TASASEL TULEL PODISEDA CA 30 MINUTIT, ET MAITSED SEGUNEKSID. SERVEERI PADA KAUSI, NING PEALE CHAPATI LEIB. KAUNISTA MAITSEROHELISE NING BALSAMICO KREEMIGA.

CHAPATI (INDIA LEIB)

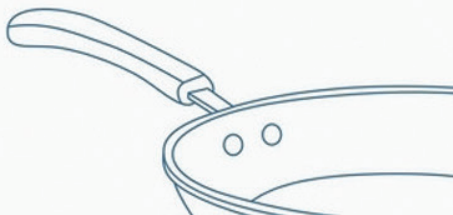
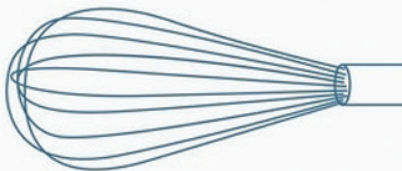
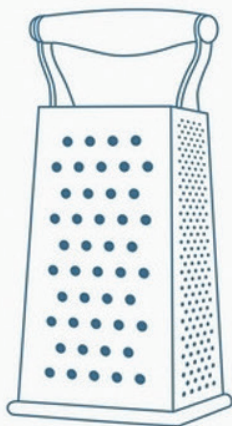
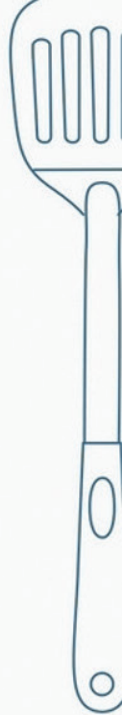
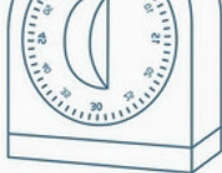
250g täisterajahu ja tavalise nisujahu
segu (sega ise kokku 1:1-le)

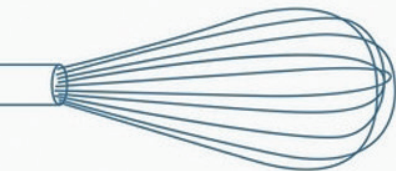
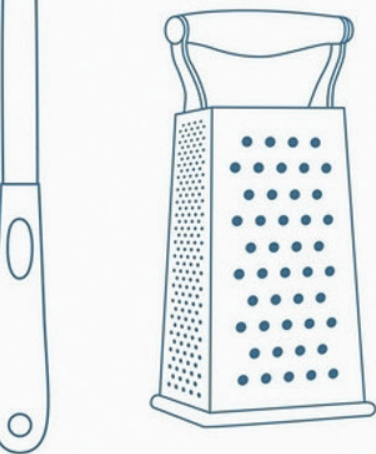
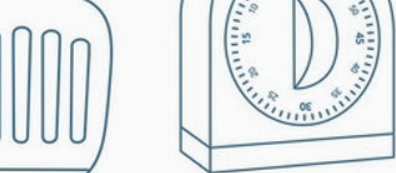
1spl oliivõli

Vett, nii palju, et tainas oleks
parajalt sitke

Maitseks soola

**SEGA KAUSIS JAHUD, SOOL, VESI JA
ÕLI TAIGNAKS. JAOTA TAINAS
KAHEKSAKS OSAKS. RULLI NEED
ÕHUKESTEKS KETASTEKS, ASETA
KUIVALE PANNILE JA KÜPSETA
MÕLEMALT POOLT.
LIHTSUSES PEITUB VÕLU.**





PAELLA WOKITUD BORŠIGA

50g konservherneid

50g konservmaisi (võib kasutada ka

Mehhiko segu)

2 röstitud paprikat

2,5 dl riisi

1 spl oliivõli

1 purk marineeritud tigused või
sinimerekarbi liha.

0,5 klaasi valget veini

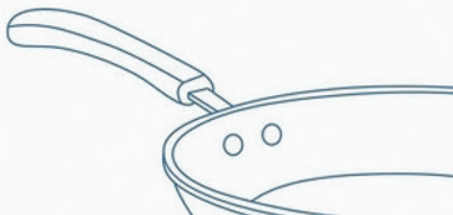
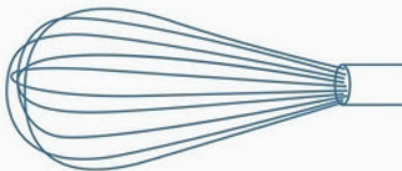
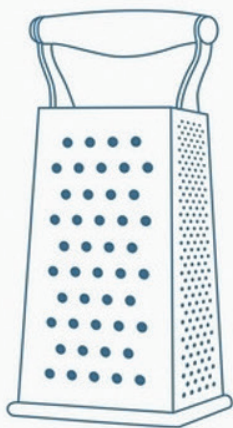
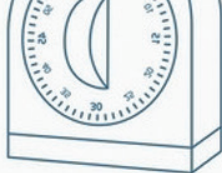
Maitseks soola, pipart. Kui on, siis safrani.

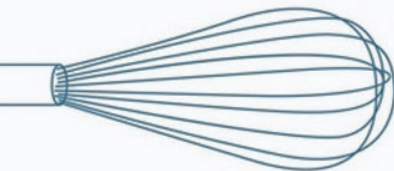
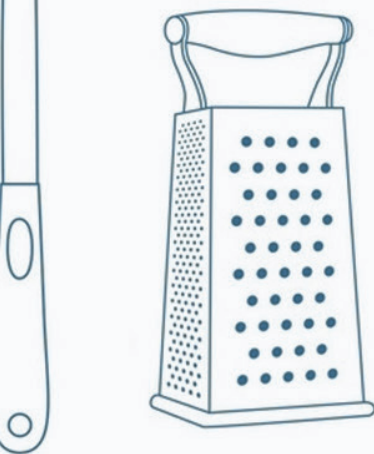
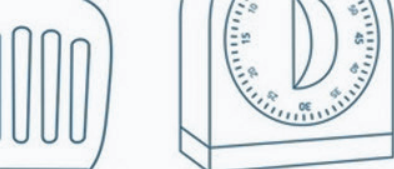
**HAKI SIBUL JA KÜÜSLAUK NING PRAE
ÕLIS PAAR MINUTIT. LISA TÜKELDATUD
PAPRIKA JA ÜLEJÄÄNUD KONSERVID.
LISA KEEDETUD RIIS JA VEIN (NATUKE
VEINI JÄTA TOIDU KÕRVALE KA),
HAUTA 30 MINUTIT. SERVEERI KOOS
PANNIL WOKITUD PURGI BORŠISUPIGA.**

KALAPALLI KORVIKESED

1 kott rukkileiva korvikesi
kalapalli konserve
soolakõrsikud
mahe sinep

**LÕIKA KALAPALL POOLEKS JA ASETA
LEIVAKORVIKESSE. KAUNISTUSEKS
ASETA PEALE SOOLAKÕRSIK JA MAHE
SINEP.
AEGA VÕTAB SEKUNDI, AGA MAITSE
ON VIIE TÄRNI VÄÄRILINE.**





SPAGETIPITSA

- 0,5 pakki spagette
- 70g päikesekuivatatud tomateid
(konserv)
- 1tl pestot
- 2 röstitud paprikat (või marineeritud
paprikat)
- 1 küüslauguküüs
- 0,5 sibulat
- 1 karp anšooviseid (või vürtsikilu)
- 100g parmesani riivjuustu
- 0,5 klaasi vett
- Maitsestamiseks soola, pipart,
tšillihelbeid

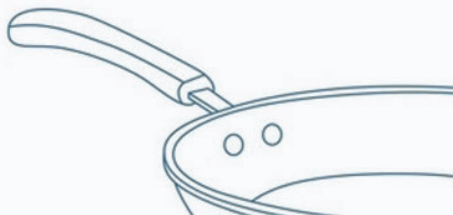
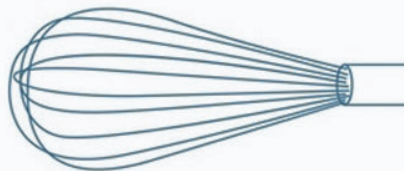
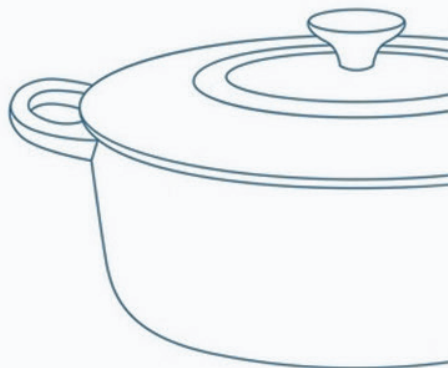
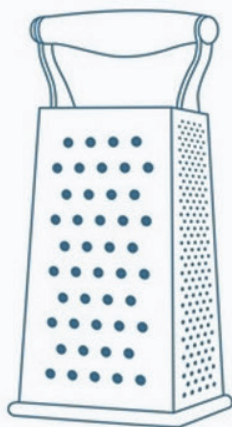
**SEGA KEEDETUD SPAGETID,
PARMESAN JA ÜLEJÄÄNUD HAKITUD
TOIDUAINED OMAVAHEL KOKKU.
KÜPSETA PANNIL MÕLEMALT POOLT
KULDPRUUNIKS. ONGI VALMIS.
SOBIB SÜÜA SOOJALT JA KA
KÜLMALT. HEAD ISU! KOMPONENTE
VÕID OMA MAITSE JÄRGI MUUTA.**

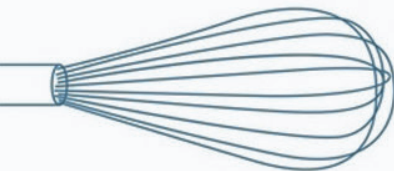
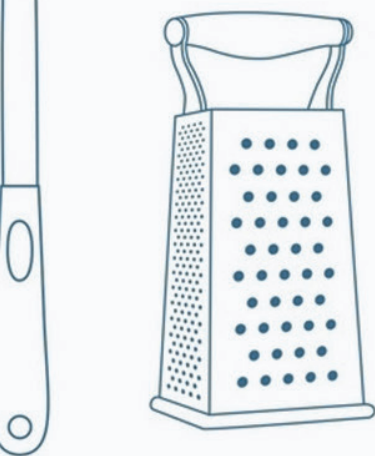
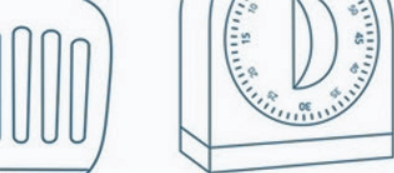
TUHAKARTULID KILU JA FETA- JUUSTUGA

Kartuleid
Vürtsikilu
Fetajuust õlis (säilib kauem)
Wasabi mädarõigas

PANE KARTULID LÕKKETUHA SISSE
KÜPSEMA (FOOLIUMIS VÕI ILMA).
KUI KARTUL PEHME, LÕIKA
TÜKKIDEKS. PANE PEALE VIIL
PUHASTATUD KILU JA FETA KUUBIK.
TIPPU KAUNISTUSEKS TÕRTS
WASABI MÄDARÕIGAST JA
PETERSELLI VÕI MUUD
MAITSEROHELIST.

TUNDUB LIIGA LIHTNE, ET NII
MAITSEV OLLA.





VÕILEIVA TORT NÄKILEIVAST

- 1 pakk laiemat näkileiba
- 1 tursamaksa konserv
- 3tk marineeritud kurki
- Marineeritud paprika
- 2 tomatit
- 100g riivitud parmesani
- Wasabi mädarõigast

**MÄÄRI NÄKILEIVAD
TURSAMAKSAGA. ASETA PLAATIDE
VAHELE VIILUTATUD TOMAT,
MARINEERITUD KURK VÕI PAPIKA.
JÄTKA NII NELI KIHTI. KAUNISTA
PEALT WASABI MÄDARÕIKAGA JA
KÜPSETATUD
JUUSTUKRÕPSUDEGA (PANE
RIIVITUD PARMESAN KUUMALE
PANNILE JA KÜPSETA MÕLEMALT
POOLT KULDPRUUNIKS).
KOMPONENTE VÕID OMA MAITSE
JÄRGI MUUTA.**

NELJAVILJAPUDRU KÜPSISED

200g neljaviljahelbeid

100g jahu

2tl chia seemneid

Natuke kuivatatud banaani, purustatud

0,5 purki kondenspiima

2spl riivitud halvaad

1spl kookosrasva

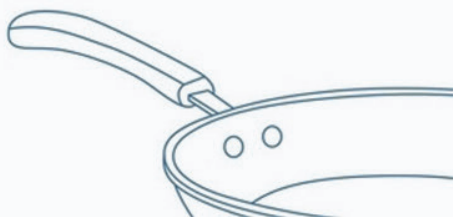
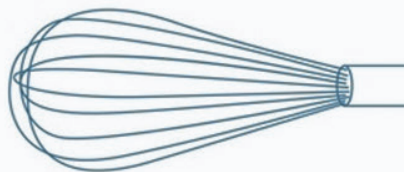
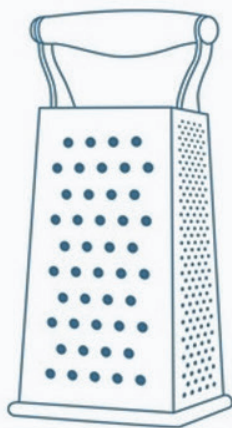
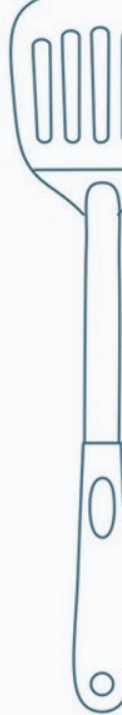
0,5 klaasi vett

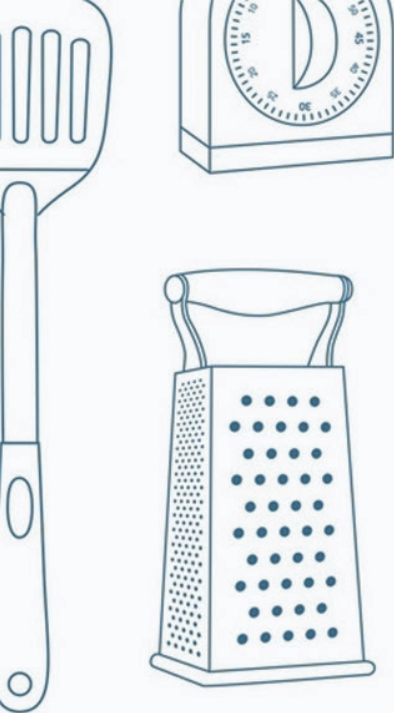
Maitseks suhkur, sool, vanillisuhkur

**SEGA KÕIK AINED (VA
KOOKOSRASV) OMAVAHEL KOKKU.
MAITSESTA. LISA KUUMALE PANNILE
KOOKOSRASV JA PRAE PEOS
TEHTUD PÄTSIKESED MÕLEMALT
POOLT KULDPRUUNIKS. SERVEERI
MUSTIKAMOOSI VÕI MEEGA.**

VAU!

TÕESTI VAU!



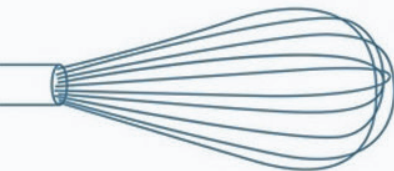


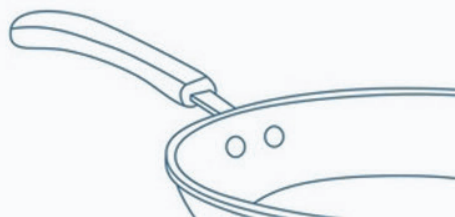
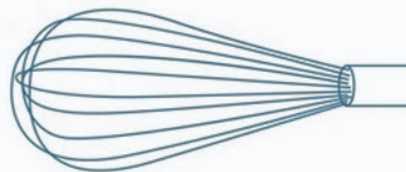
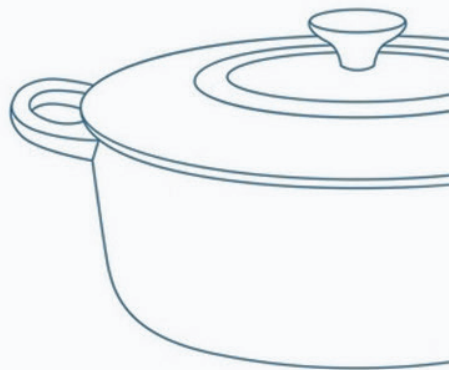
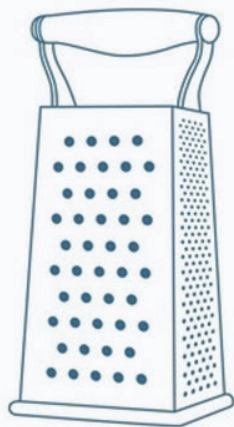
ŠOKOLAADI-PLOOMI KOMMID

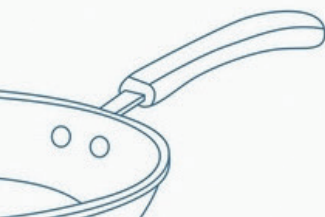
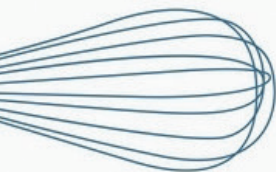
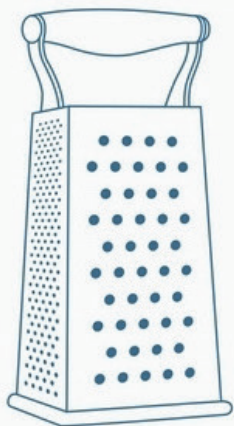
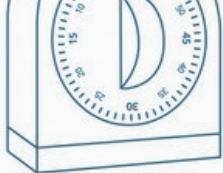
100g tumedat šokolaadi (Bitter 70%)
100g kuivatatud musti ploome



SULATA POTIS ŠOKOLAAD (ÄRA KÕRBEMA LASE!). KALLA PLOOMID ŠOKOLAADI SISSE, SEGA. VÕTA LUSIKAGA PLOOM ŠOKOLAADIST VÄLJA, PANE KÜPSETUSPABERILE JA ASETA KÜLMA (NÄITEKS LUMME). LASE HANGUDA JA PISTA PÕSKE.







HEAD KOKKAMIST!

EVARI TSET SIN, PORTAAL
CATERING PEAKOKK