

## Hakklihakaste kartulitambi ja röstitud porgandiga

### Hakklihakaste

- 50 g sibulat (üks väiksem sibul)
- 1 küüslauguküüs (võib olla ka röstitud)
- 60 g võid
- 250 g hakkliha
- Soola ja pipart maitse järgi
- Pool loorberilehte
- 20 g jahu
- 250 ml piima
- 30 g tilli



1. Tükelda sibul ja küüslauk ning hauta pannil võis madalal temperatuuril 5–10 minutit.
2. Lisa hakkliha ja kuumuta 5–10 minutit. Maitsesta soola ja pipraga, lisa loorber.
3. Lisa vähehaaval jahu samal ajal segades ja kuumuta 1-2 minutit.
4. Vala teise potti piim ja lase keema tõusta, vala hakkliahale.
5. Hauta vaikselt tulel 10–15 minutit.
6. Haki till peeneks ja lisa kastmele.

### Kartulitamp

- 800 g kartulit
- 80 g võid
- Suur peotäis murulauku
- Soola maitse järgi

1. Pese ja koori kartulid ning tõsta soolaga maitsestatud keeva vette. Kasuta võimalikult väikest potti – peasi, et vesi kataks kartulid. Keeda pehmenemiseni. Kui keetmisel tekib pinnale vaht, siis eemalda see lusikaga. Kurna vesi.
2. Lisa kartulitele või, hakitud murulauk ja sool. Purusta kartulid suurema kahvliga või pudrunuiaga.

## Röstitud porgandid

300 g porgandeid

10 g õli

Soola maitse järgi

1. Kuumuta ahi 230 kraadini.
2. Pese porgandid, koori ja lõika kangideks.
3. Tõsta porgandid ahjuplaadile. Piserda üle õliga ja maitsesta soolaga. Rösti ahjus 10–12 minutit.

Nipinurk! Porgandi võib asendada kollase peedi, pastinaagi või mõne muu köögiviljaga.

Retsepti autor Taigo Lepik