



8.11.2019

RESEPTIT / RUOKAKURSSI 16.11.2019

Kreikkalaiset jauhelihipihvit

400 g jauhelihaa (oman valinnan mukaan lampaan tai naudan jauhelihaa)
1 punasipuli
2 valkosipulinkynttä
2 tl kuivattua minttua
2 tl kuivattua oreganoa
1 sitruunan raastettu kuori
100 g fetajuustoa
1 kananmuna
lisäksi paistettuja perunoita tai riisiä

Hienonna sipulit, raasta sitruunasta kuori ja murustele feta.
Yhdistä taikinain aineet ja pyörittele pihveiksi.

Paista uunissa 220 asteessa noin 10-15 minuuttia. Tarjoile riisin tai paistettujen perunoiden kanssa.

Smirnin sutsukakit

750 g jauhelihaa
7 valkosipulin kynttä hienonnettuna
1½ rkl kuminaa murskattuna
n. ½ dl oliiviöljyä
1½ korppujauhoja+ vettä kostukkeeksi
2 kanamunaa
Suolaa ja mustapippuria
Vehnäjauhoja
Oliiviöljyä paistamiseen

Tee jauhelihataikina ja muotoile siitä n. 3 cm:n paksuisia ja 6-7 cm:n pituisia puikuloita. Tee seuraavaksi kastike ja jauhota puikulat, ruskista öljyssä ja siirrä kastikkeeseen kypsymään n. 20 minuutiksi

Kastike:

7.5 dl tomaattimehua (4-5 dl paseerattua tomaatti + vettä)
n. 1 dl vettä

2 sipulia hienonnettuna
3 valkosipulin kynttä hienonnettuna
¾ dl oliiviöljyä
suolaa, mustapippuria, hienoa sokeria ja persilja silppua
1 kanelitanko
4 maustepippuria
4 kokonaista neilikkaa

Kuullota sipuli ja valkosipuli öljyssä. lisää tomaattimehu sekä mausteet ja kiehauta.

Uunimunakas

6 kananmunaa
4 dl maitoa
1/2-1 tl suolaa
½ tl currya
50 g
kylmäsavulohta
puolikas punasipuli ohuina suikaleina
(tuoretta tilliä)
voita tai öljyä vuoan voiteluun

1. Laita uuni kuumenemaan 200-asteiseksi.
2. Vatkaa munat, maito ja mausteet sekaisin.
3. Voitele mieluiten neliskanttinen, matala uunivuoka. Piirakkavuokakin käy.
4. Kaada munaseos vuokaan.
5. Ripottele sekaan sipulit. Saksi päälle kylmäsavulohti.
6. Kypsennä noin 20 minuuttia. Munakkaan pitää olla hyytynyt, muttei kuiva.
7. Saksi tilli päälle.

Munamassaan voi lisätä myös sulatettua pakastepinaattia ja murennettua fetaa. Silloin lohien, curryn ja tillin voi jättää pois ja kuutioida munakkaaseen vaikkapa punaista paprikaa. Valmiin pinaattimunakkaan päälle voi silputa esimerkiksi tuoretta basilikaa.

Saganaki-juusto

200 g graviera juustoa
vehnä jauhoja leivitykseen
vettä

Kastele juusto vedessä, sitten vehnä jauhoissa, sitten taas vedessä ja vehnä jauhoissa. Paista kuumalla pannulla oliiviöljyssä. Tarjolle sitruunaviipaleen kera.

Jos käytät kaefalotiri juustoa käytä leivitykseen maissijauhoa.

Salaatti Melania

vihersalaattia pilkottuna
babytomaattia pieneksi pilkottuna
kurkkua pieneksi pilkottuna
kuivattua viikunaa pieneksi pilkottuna
sipulia pieneksi pilkottuna
saksan pähkinää pieneksi pilkottuna
rusinoita
appelsiinimehua loraus
tummaa balsamicoa muutama ruokalusikallinen

Sekoita ainekset salaattiin

Mustasilmäpapusalaatti

250-300g papuja
1 sipuli hienonnettuna
1 valkosipulinkynsi hienonnettuna
4 rkl oliiviöljyä
2 rkl punaviinietikkaa
0,5 dl hienonnettua persiljaa
0,5 dl hienonnettua tilliä
1 00g murustettua fetaa
10 kalamataoliivia hienonnettuna
mustapippuria myllystä
vajaa tl suolaa

Huuhtelee pavut ja liota yön yli väljässä vedessä! Keitä 60-90 min. Laakerinlehti mausteena. Jäähdytä keitinliemessä. Poista laakerinlehti, sekoita loput aineet hyvin valutettuihin papuihin. Anna maustua kylmässä.

Juustoiset pistaasikeksit

n. 30 kappaletta

Taikina:
3 dl vehnä jauhoja
¼ tl suolaa
125 g voita tai margariinia
½ dl vettä
1 dl pistaasipähkinärouhetta
2 dl mustaleimaemmental-raastetta
1 muna

Sekoita vehnäjauhot ja suola kulhossa ja paloittele margariini joukkoon. Nypi sekaisin. Lisää vesi ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Kääri taikina kelmuun ja anna kovettua jääkaapissa vähintään tunnin ajan.

Irrota pistaasipähkinöistä kuoret ja rouhi pähkinät monitoimikoneella hienoksi. Yhdistä juustoraasteen kanssa.

Kauli taikina jauhotetulla pöydällä ohueksi levyksi. Voitele munalla ja levitä päälle pähkinä-juustoseos. Leikkaa taikinapyörällä paloiksi.

Paista 200 asteessa n. 8 minuuttia.