



Kristel Palgi
Ragne Kuusk

MINU RETSEPTI- RAAMAT

1. SOOLASED TOIDUD

*Toimetulekuõppe II ja III arengutase,
lisa-aastate klassid*

Autor **Kristel Palgi**
Kunstnik **Ragne Kuusk**

MINU RETSEPTI- RAAMAT

1. SOOLASED TOIDUD

*Toimetulekuõppe II ja III arengutase,
lisa-aastate klassid*

Elu- ja toimetulekuõppe,
eesti keele ja matemaatika elementidega
seotud tööõpe



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



Hariduslike erivajadustega
õpilaste õppevara arendamine

Autor: Kristel Palgi
Kunstnik: Ragne Kuusk

MINU RETSEPTIRAAMAT 1. Soolased toidud

Elu- ja toimetulekuõppe, eesti keele ja matemaatika elementidega seotud tööõpe

Õppevara vastab põhikooli lihtsustatud õppekava toimetulekuõppe II ja III arengutasemele.

Retsenseerinud Triin Kivirähk ja Ireen Kukner
Kujundanud ja küljendanud Ivi Piibeleht, OÜ Kirjavalla

„Minu retseptiraamatu” juurde kuuluv õpetaja juhendmaterjal on kättesaadav portaalist **hev.edu.ee**.

Raamatu väljaandmist on toetanud Euroopa Sotsiaalfond ja Eesti riik programmi „Hariduslike erivajadustega õpilaste õppevara arendamine” kaudu.

Programmi viib ellu Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus.



Kõik õigused kaitstud. Igasugune autoriõigusega kaitstud materjali ebaseaduslik paljundamine ja levitamine toob kaasa seaduses ettenähtud vastutuse.

Autoriõigus: Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus, 2011

ISBN 978-9949-487-23-3 (komplekt)

ISBN 978-9949-487-24-0 (1. osa)

ISBN 978-9949-487-25-7 (PDF)

ISBN 978-9949-487-26-4 (2. osa)

ISBN 978-9949-487-27-1 (PDF)

ISBN 978-9949-487-29-5 (PDF, õpetaja juhendmaterjal)

SISUKORD

SOOLASED TOIDUD 5

SUPID

1. FRIKADELLI-SUPP	6
2. HAKK-LIHA-SUPP	12
3. HAPU-KAPSA-SUPP	18
4. HERNE-SUPP	24
5. KANA-SUPP	30
6. PIIMA-MAKARONI-SUPP	36
7. PIIMA-RIISI-SUPP	42
8. VÄRSKE-KAPSA-SUPP	48

PRAED, KASTMED JA VORMI-ROAD

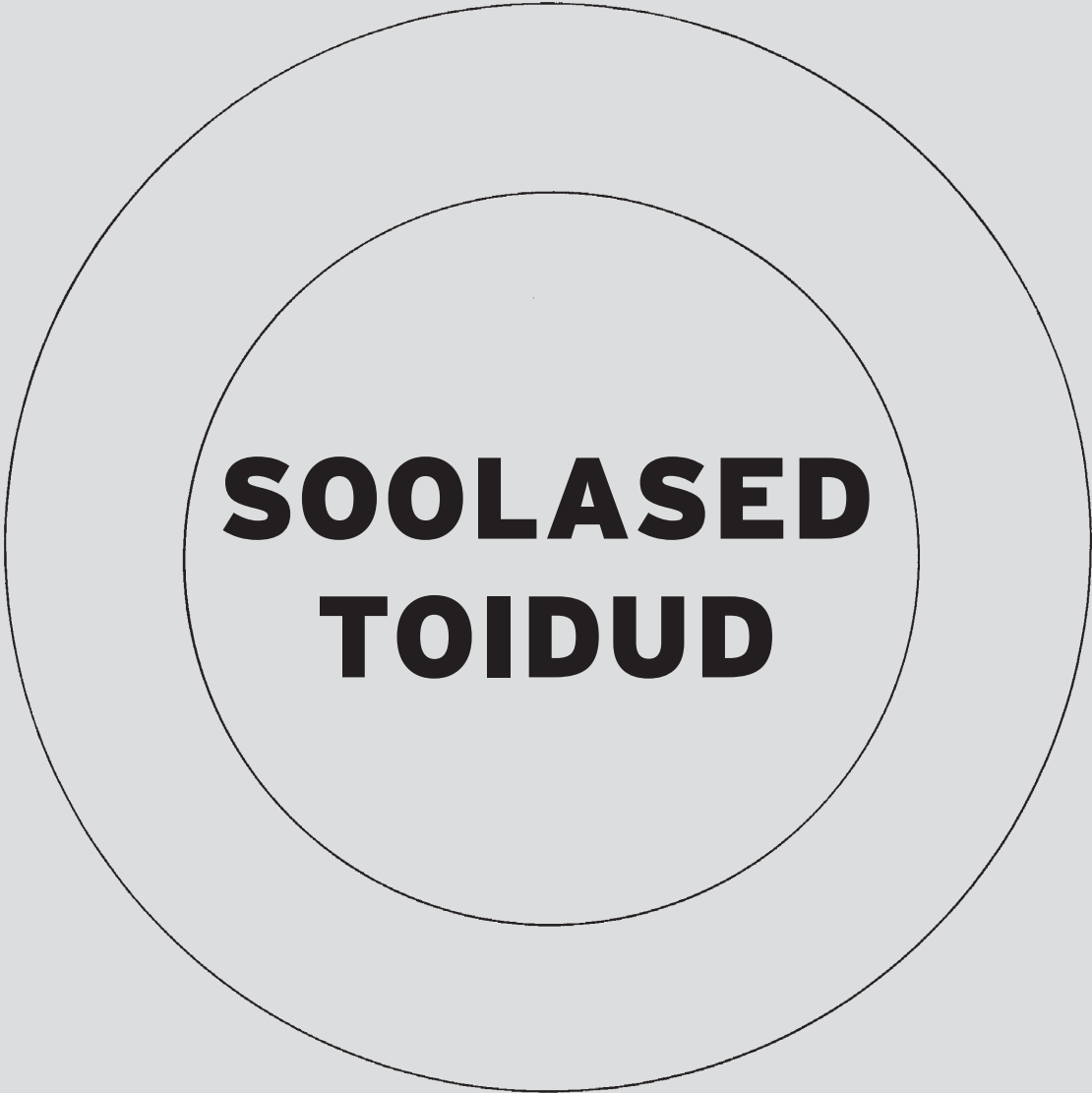
9. HAKK-LIHA- JA KARTULI-VORM	54
10. HAKK-LIHA-KASTE	62
11. HAKK-LIHA-RULLID	68
12. KARTULI-PUDER	74
13. KOTLETID	80
14. PIKK-POISS	86
15. PLOV	92
16. SPAGETI-VORM	98
17. VORSTI-KASTE	104
18. ÜHE-PAJA-TOIT	110

KERGED EINED

19. MUNA-PUDER SINGI JA VIINERITEGA	116
20. SOOLASED KOHU-PIIMA-SAIAD	122
21. TUUNI-KALA-TORT	128
22. VIINERI- JA MAKARONI-ROOG	134

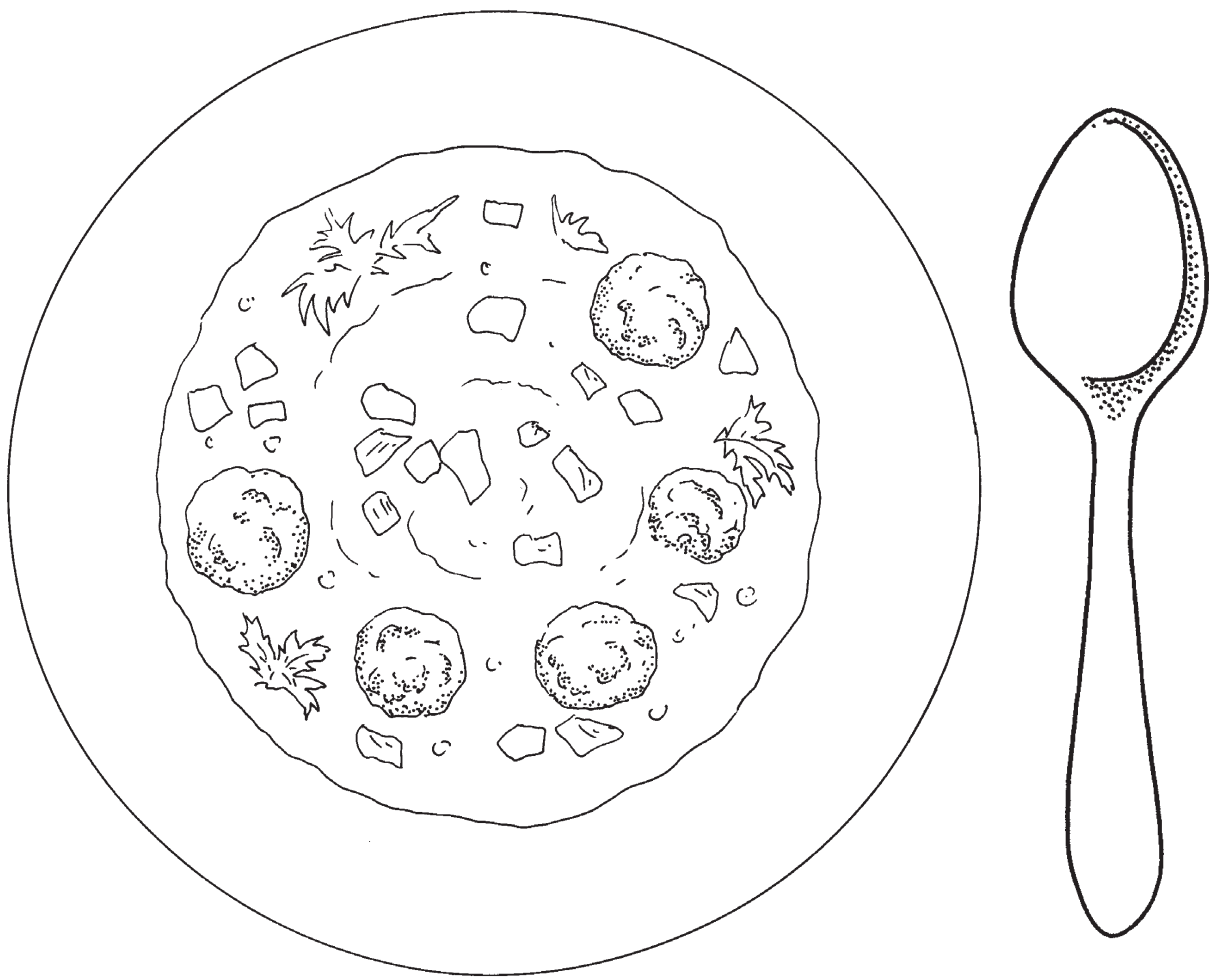
SALATID

23. HIINA-KAPSA-SALAT	140
24. KARTULI-SALAT	146
25. MAKARONI-SALAT	154
26. PEEDI- JA KÜÜS-LAUGU-SALAT	160

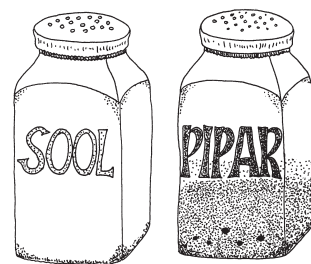
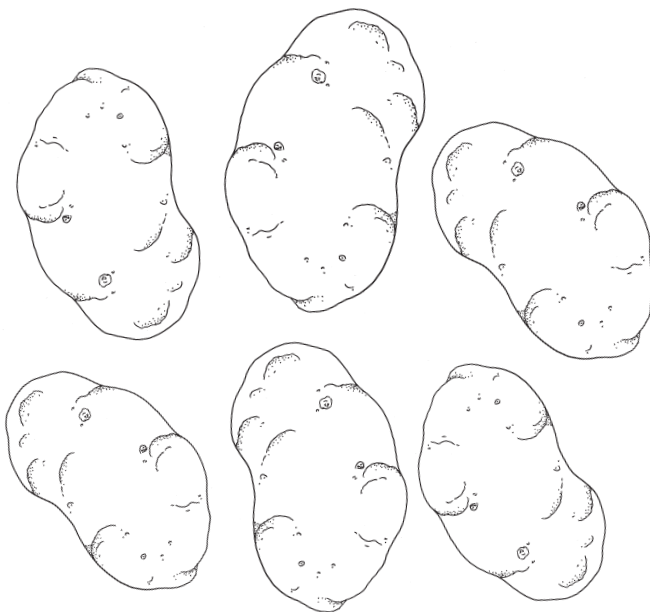
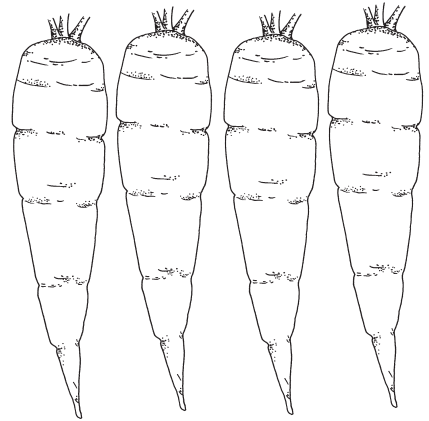
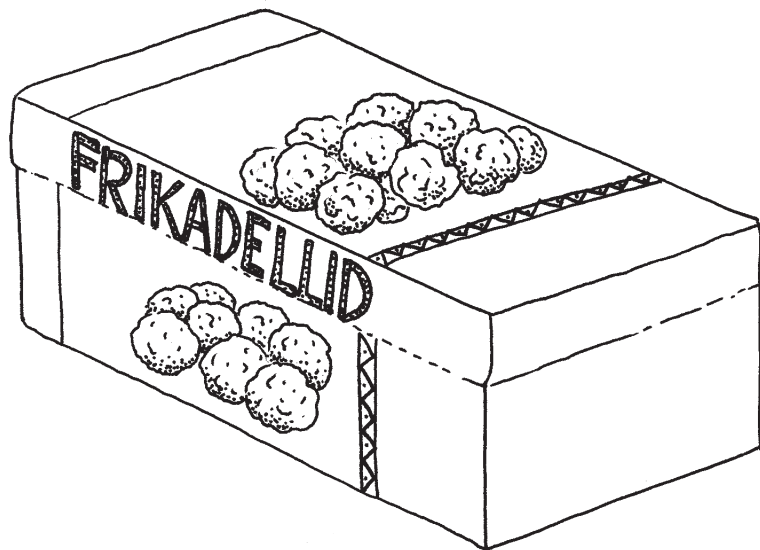


**SOOLASED
TOIDUD**

FRIKADELLI-SUPP



FRIKADELLI-SUPP



FRIKADELLI-SUPP

frikadellid	1 pakk
porgand	4
kartul	6
sool	
pipar	

1. Pane potti vesi.
Lase vesi keema.
2. Pane vette frikadellid.
3. Keeda, kuni frikadellid tõusevad supi pinnale.
4. Pese porgandid ja kartulid.
5. Koori ja tükelda porgandid ja kartulid.
6. Lisa supile aed-vilja-tükid.
7. Keeda, kuni aed-vilja-tükid on pehmed.
8. Maitsesta.

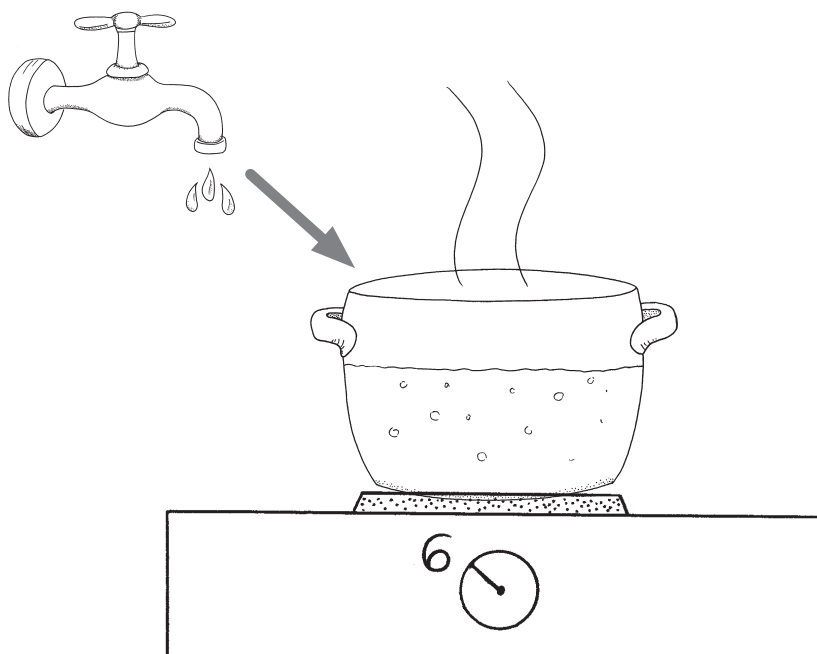
FRIKADELLI-SUPP

FRIKADELLID	1 PAKK
PORGAND	4
KARTUL	6
SOOL	
PIPAR	

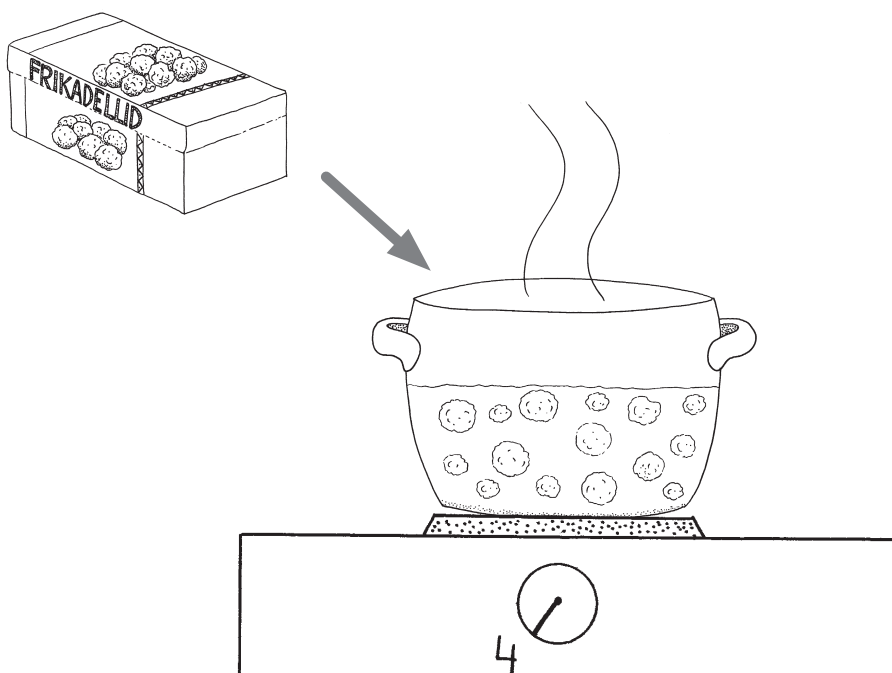
1. PANE POTTI VESI.
LASE VESI KEEMA.
2. PANE VETTE FRIKADELLID.
3. KEEDA, KUNI FRIKADELLID TÕUSEVAD
SUPI PINNALE.
4. PESE PORGANDID JA KARTULID.
5. KOORI JA TÜKELDA PORGANDID JA KARTULID.
6. LISA SUPILE AED-VILJA-TÜKID.
7. KEEDA, KUNI AED-VILJA-TÜKID ON PEHMED.
8. MAITSESTA.

FRIKADELLI-SUPP

1.

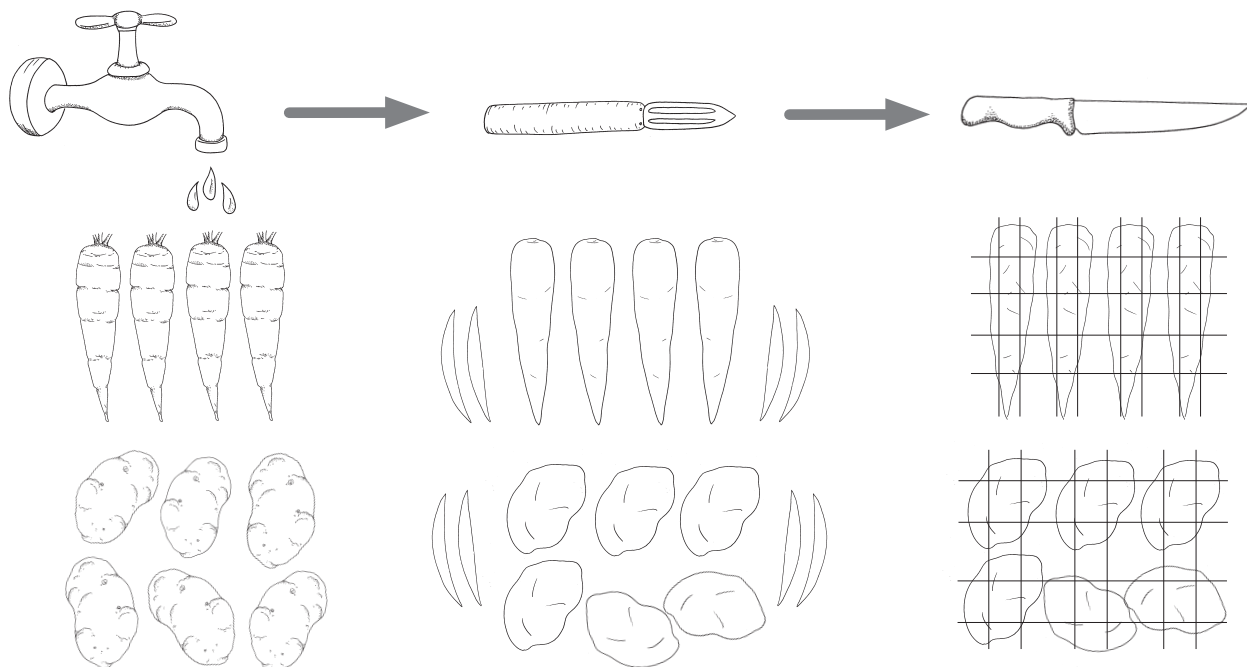


2. 3.

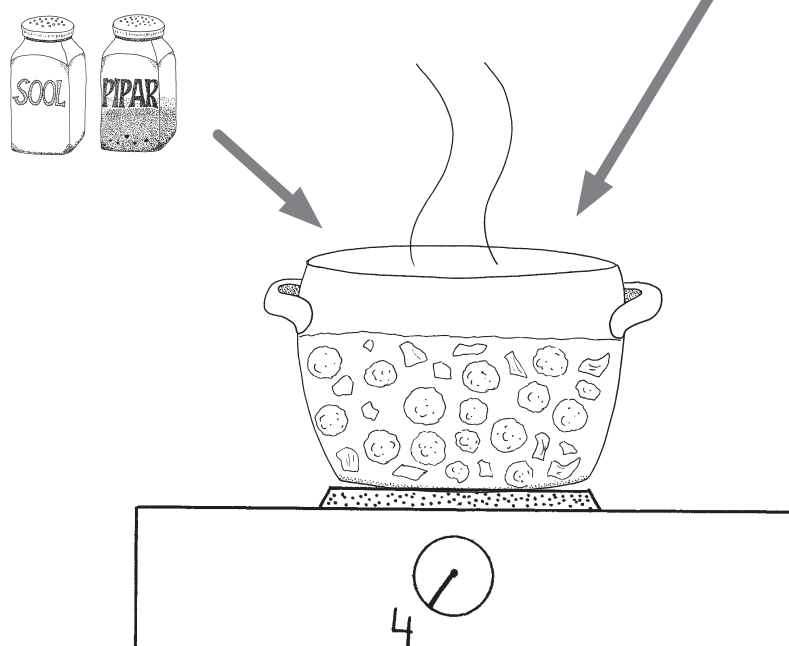


FRIKADELLI-SUPP

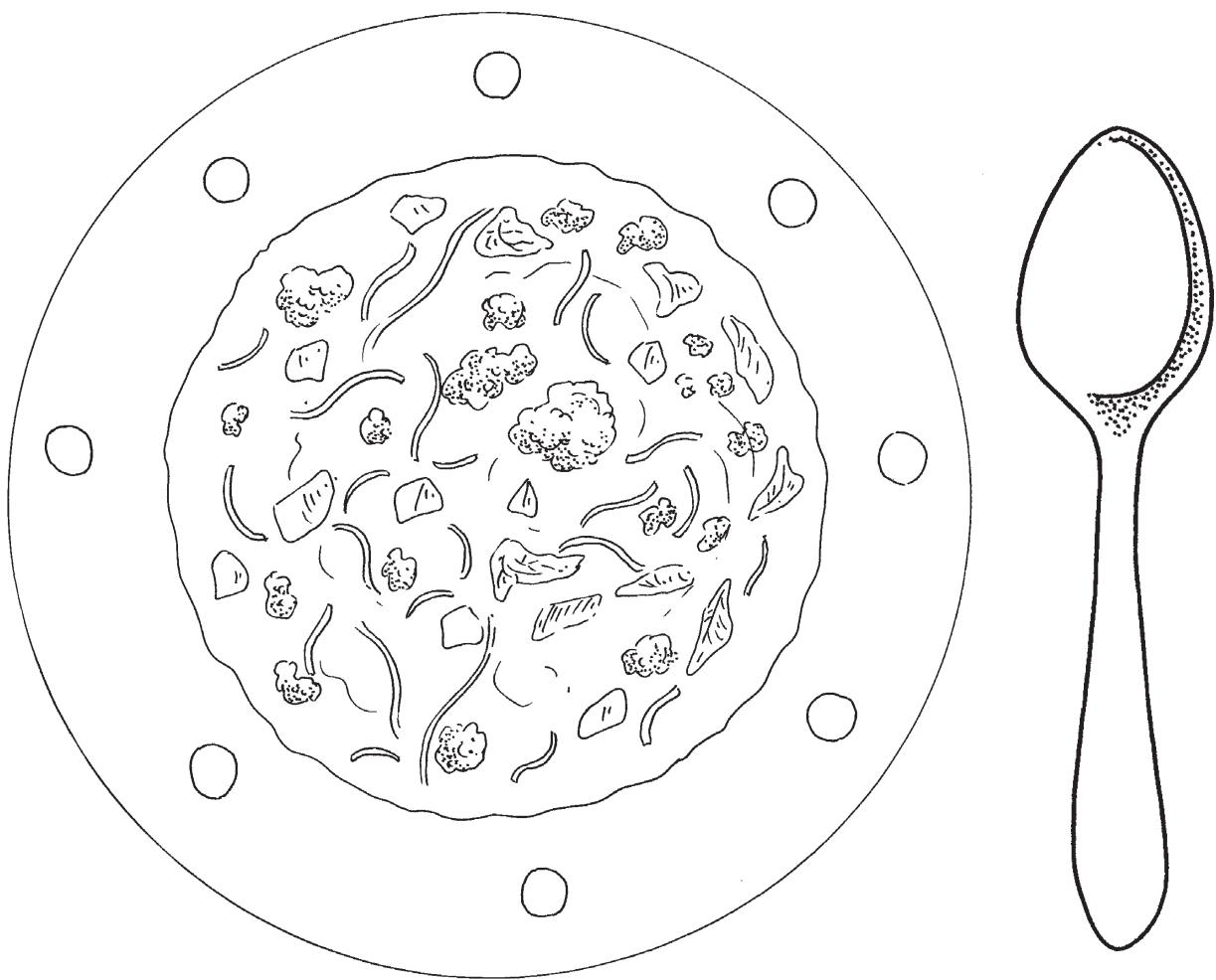
4. 5.



6. 7. 8.



HAKK-LIHA-SUPP



HAKK-LIHA-SUPP



HAKK-LIHA-SUPP

hakk-liha	250 g
õli	1 sl
sibul	2
tomat	2
marineeritud kurk	2
nuudlid	veerand pakki
sool	
pipar	

1. Pruunista potis hakk-liha.
2. Koori ja haki sibulad.
3. Lisa sibulatükid hakk-lihale.
4. Lisa potti vesi.
Lase supp keema.
5. Pese tomatid.
6. Tükelda tomatid ja kurgid.
7. Lisa supile tomati- ja kurgi-tükid.
8. Lisa supile nuudlid.
9. Keeda, kuni nuudlid on pehmed.
10. Maitsesta.

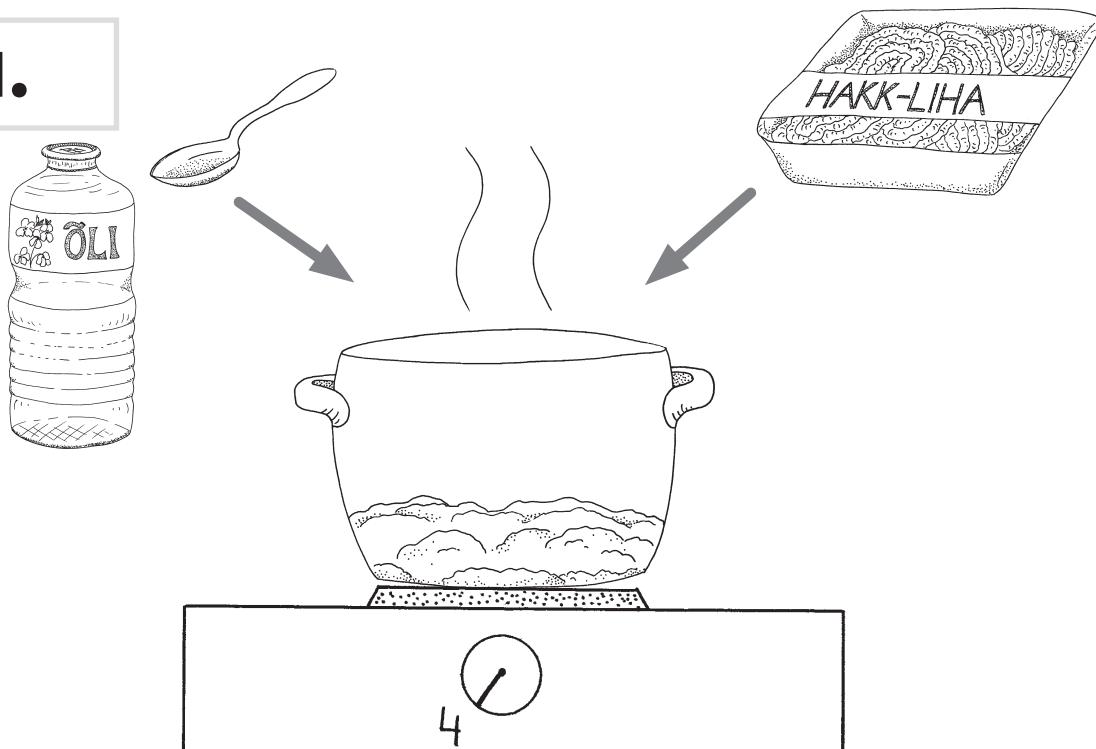
HAKK-LIHA-SUPP

HAKK-LIHA	250 G
ÕLI	1 SL
SIBUL	2
TOMAT	2
MARINEERITUD KURK	2
NUUDLID	VEERAND PAKKI
SOOL	
PIPAR	

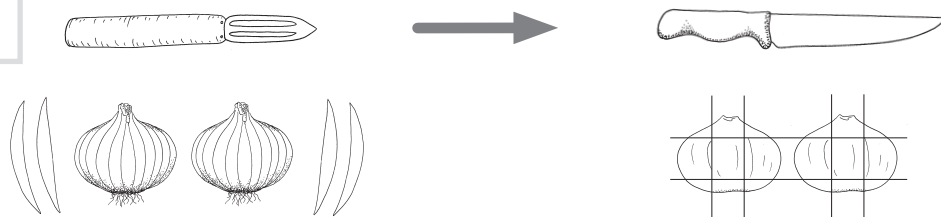
1. PRUUNISTA POTIS HAKK-LIHA.
2. KOORI JA HAKI SIBULAD.
3. LISA SIBULA TÜKID HAKK-LIHALE.
4. LISA POTTI VESI.
LASE SUPP KEEMA.
5. PESE TOMATID.
6. TÜKELDA TOMATID JA KURGID.
7. LISA SUPILE TOMATI- JA KURGI-TÜKID.
8. LISA SUPILE NUUDLID.
9. KEEDA, KUNI NUUDLID ON PEHMED.
10. MAITSESTA.

HAKK-LIHA-SUPP

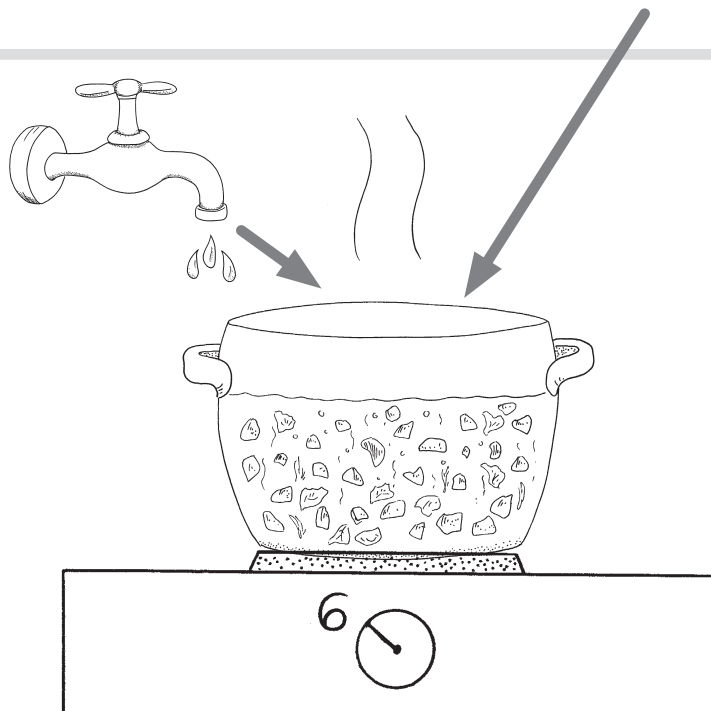
1.



2.

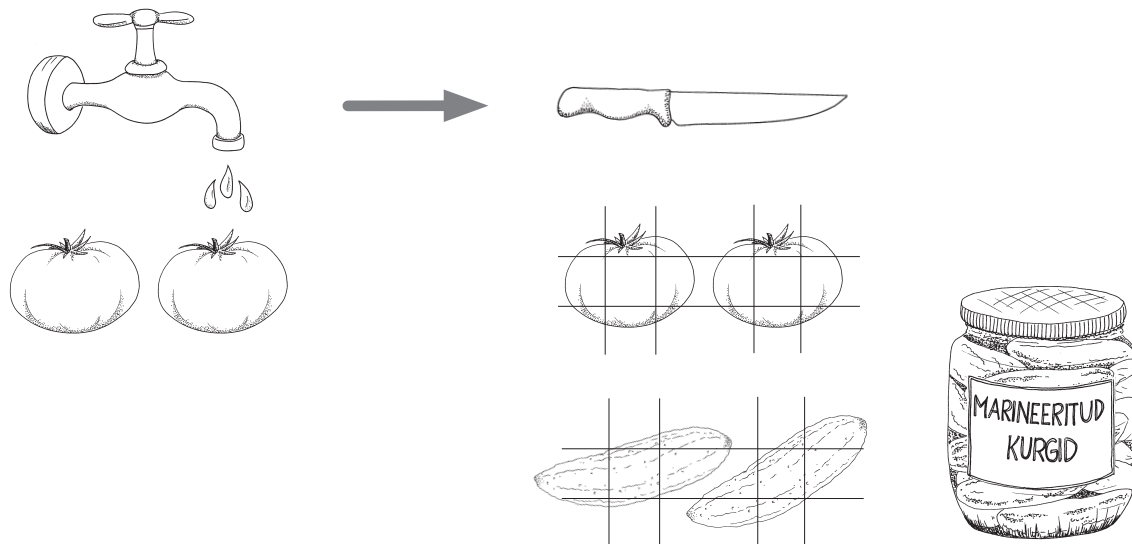


3. 4.

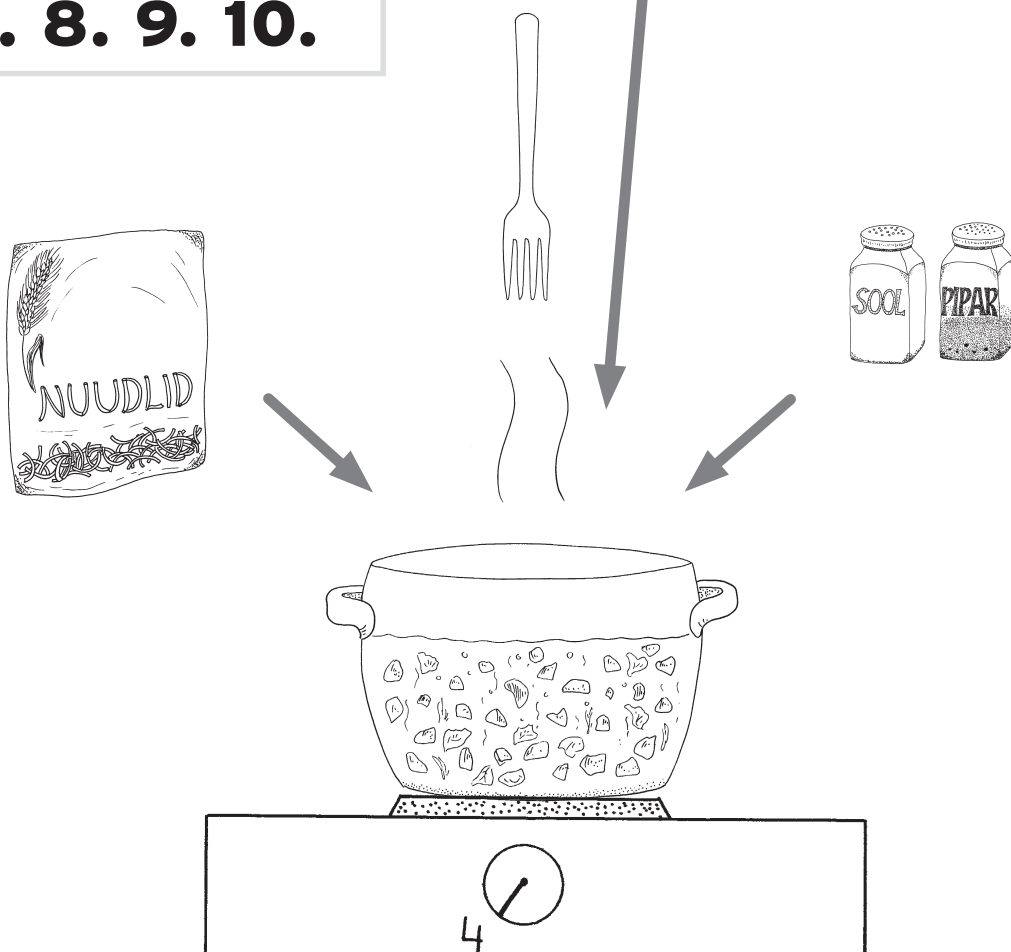


HAKK-LIHA-SUPP

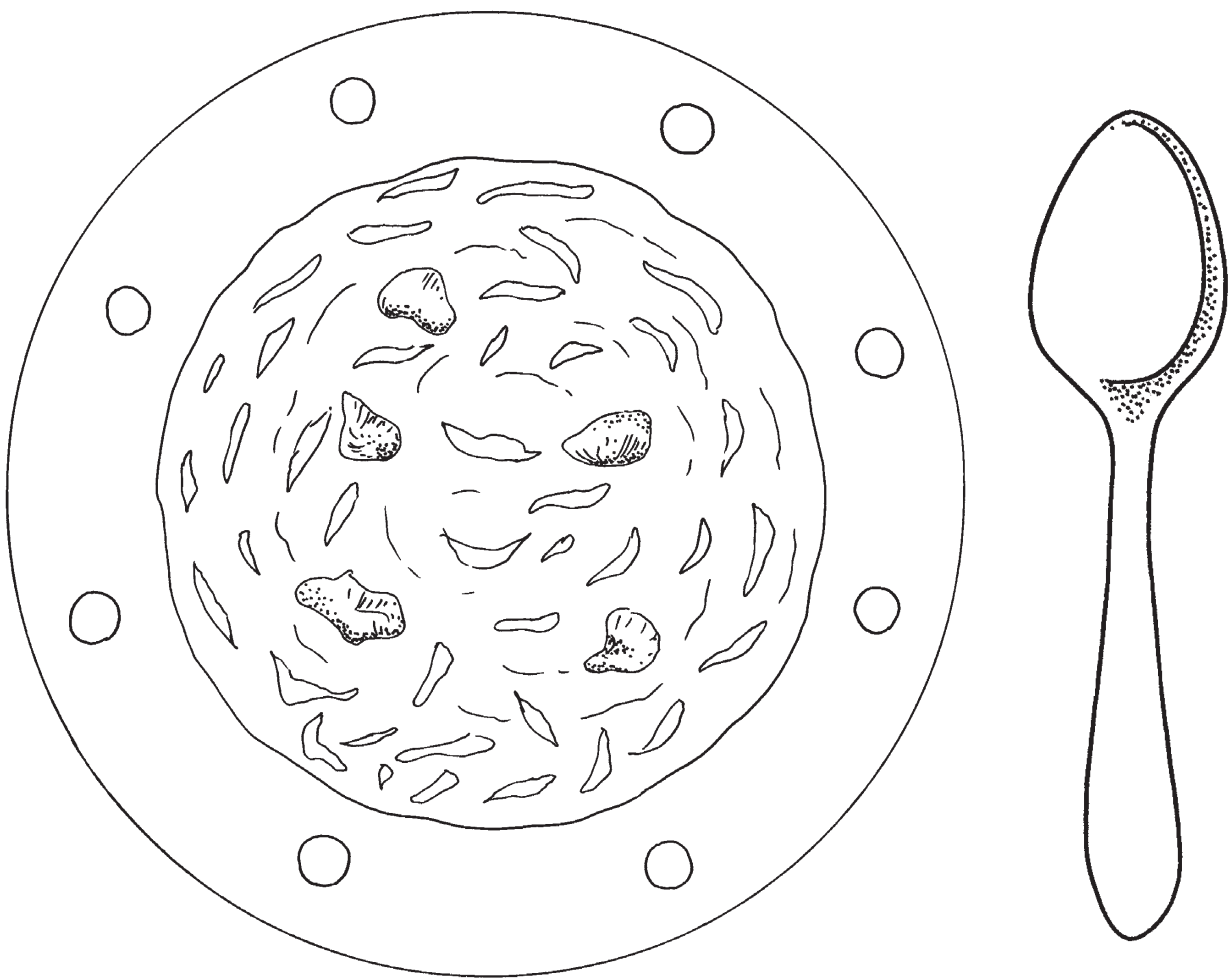
5. 6.



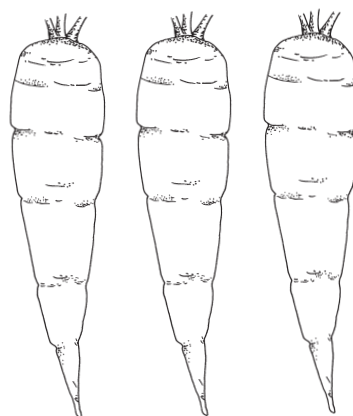
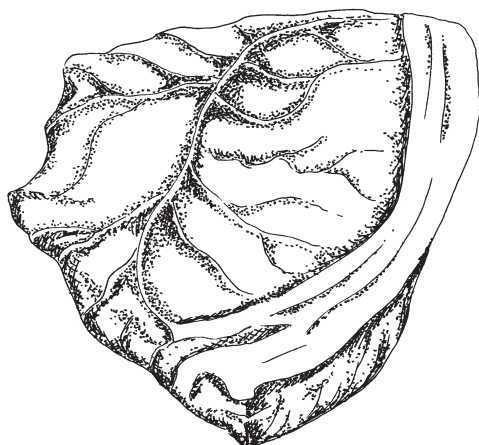
7. 8. 9. 10.



HAPU-KAPSA-SUPP



HAPU-KAPSA-SUPP



HAPU-KAPSA-SUPP

sea-liha	500 g
õli	1 sl
hapu-kapsas	1 kg
porgand	3
sool	

1. Tükelda liha.
2. Pruunista liha pannil.
3. Pane potti vesi.
4. Pane vette pruunistatud liha ja hapu-kapsas.
5. Lase supp keema.
Keeda 1 tund.
6. Pese ja koori porgandid.
7. Riivi porgandid.
8. Lisa riivitud porgandid supile.
Keeda pool tundi.
9. Maitsesta.

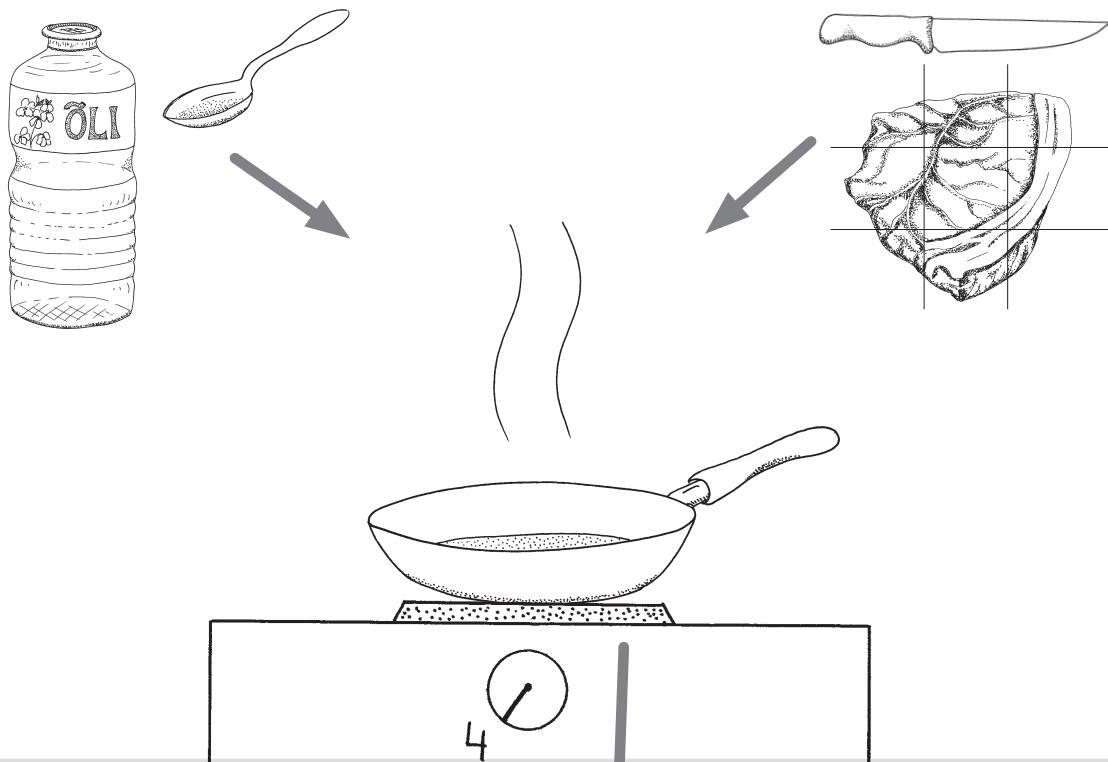
HAPU-KAPSA-SUPP

SEA-LIHA	500 G
ÕLI	1 SL
HAPU-KAPSAS	1 KG
PORGAND	3
SOOL	

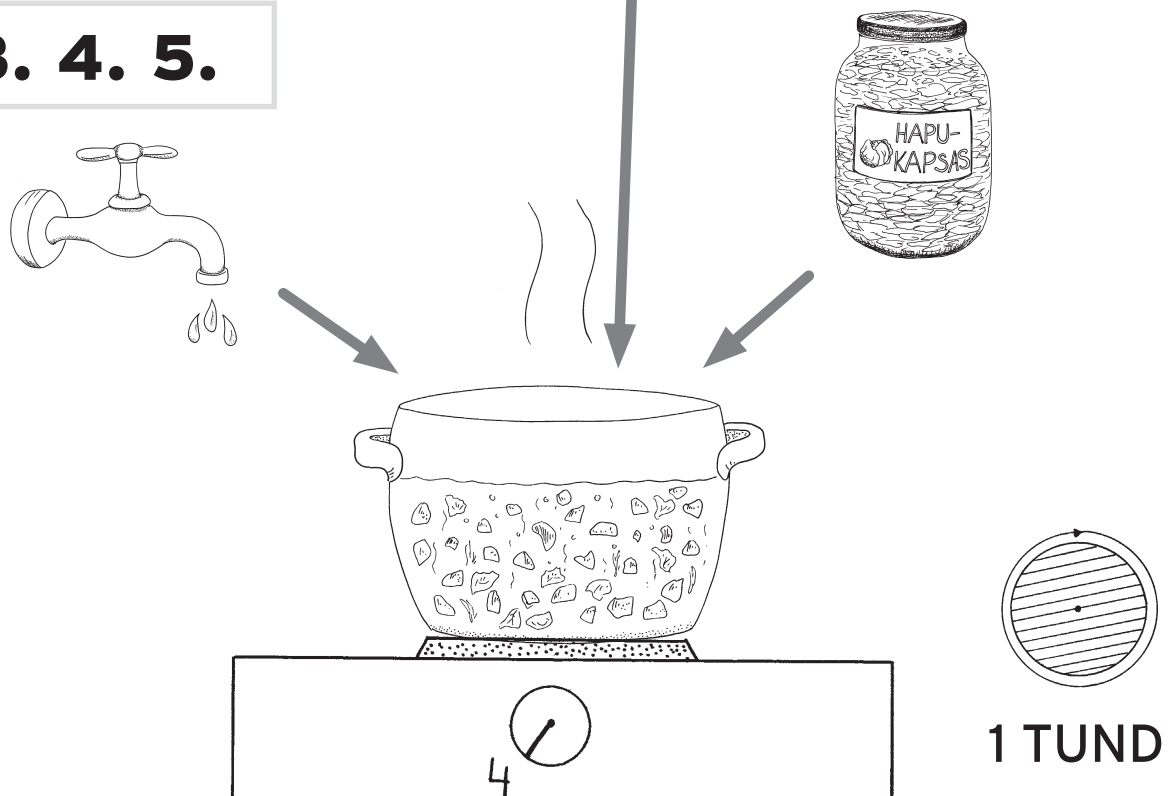
1. TÜKELDA LIHA.
2. PRUUNISTA LIHA PANNIL.
3. PANE POTTI VESI.
4. PANE VETTE PRUUNISTATUD LIHA
JA HAPU-KAPSAS.
5. LASE SUPP KEEMA.
KEEDA 1 TUND.
6. PESE JA KOORI PORGANDID.
7. RIIVI PORGANDID.
8. LISA RIIVITUD PORGANDID SUPILE.
KEEDA POOL TUNDI.
9. MAITSESTA.

HAPU-KAPSA-SUPP

1. 2.

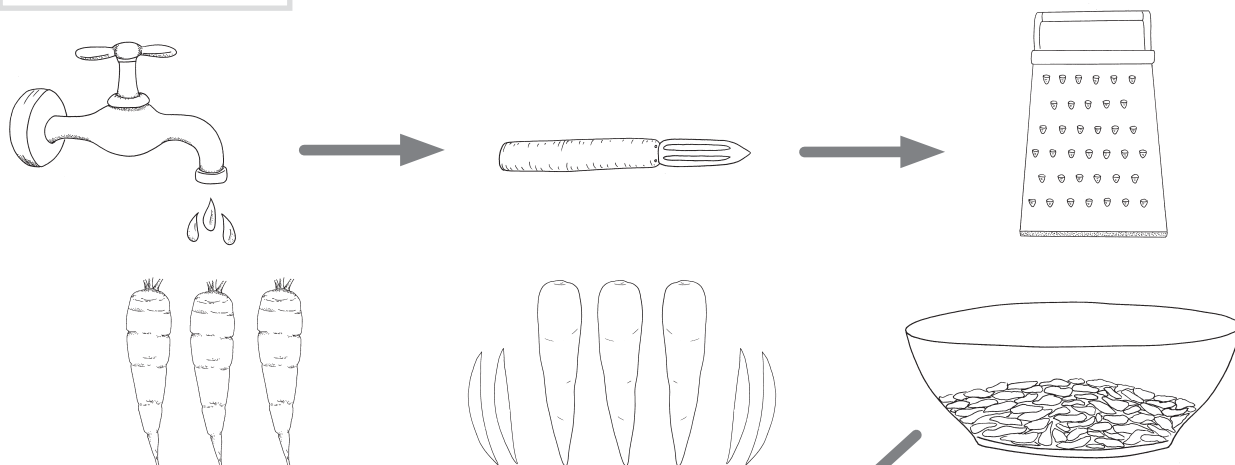


3. 4. 5.

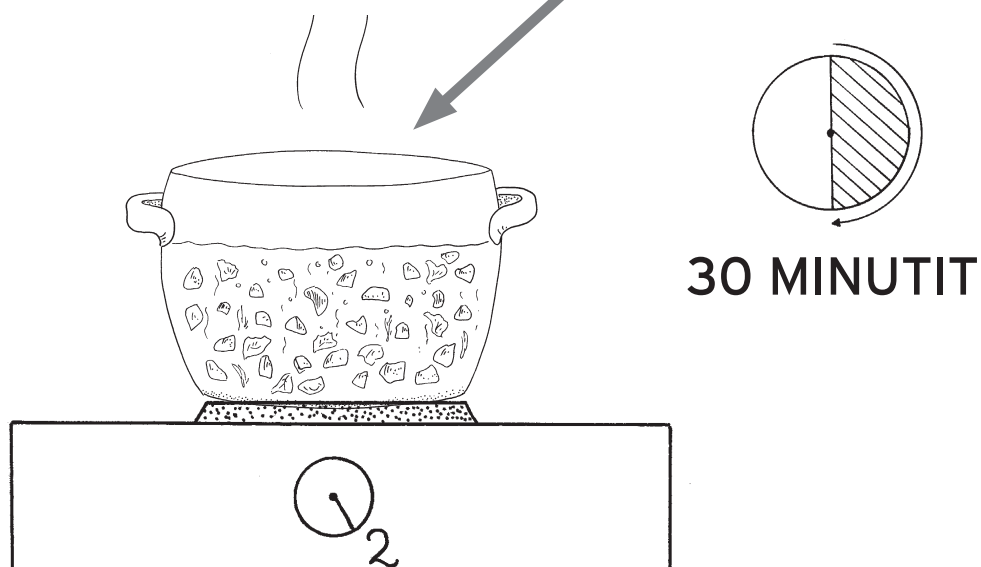


HAPU-KAPSA-SUPP

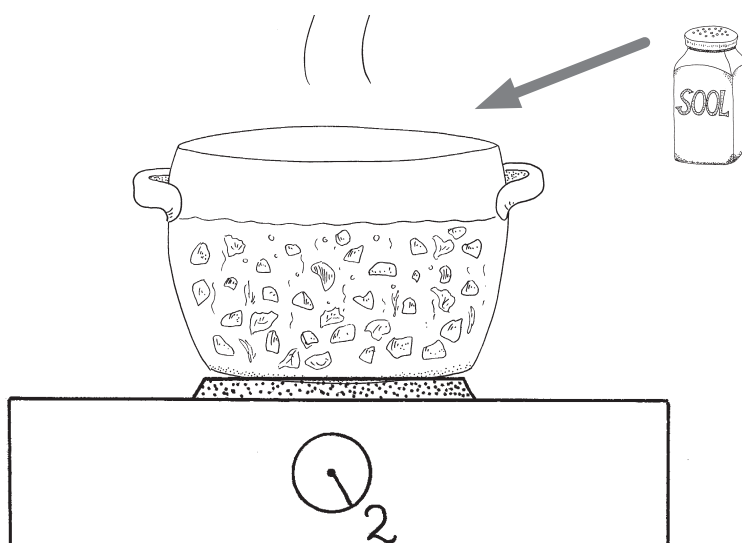
6. 7.



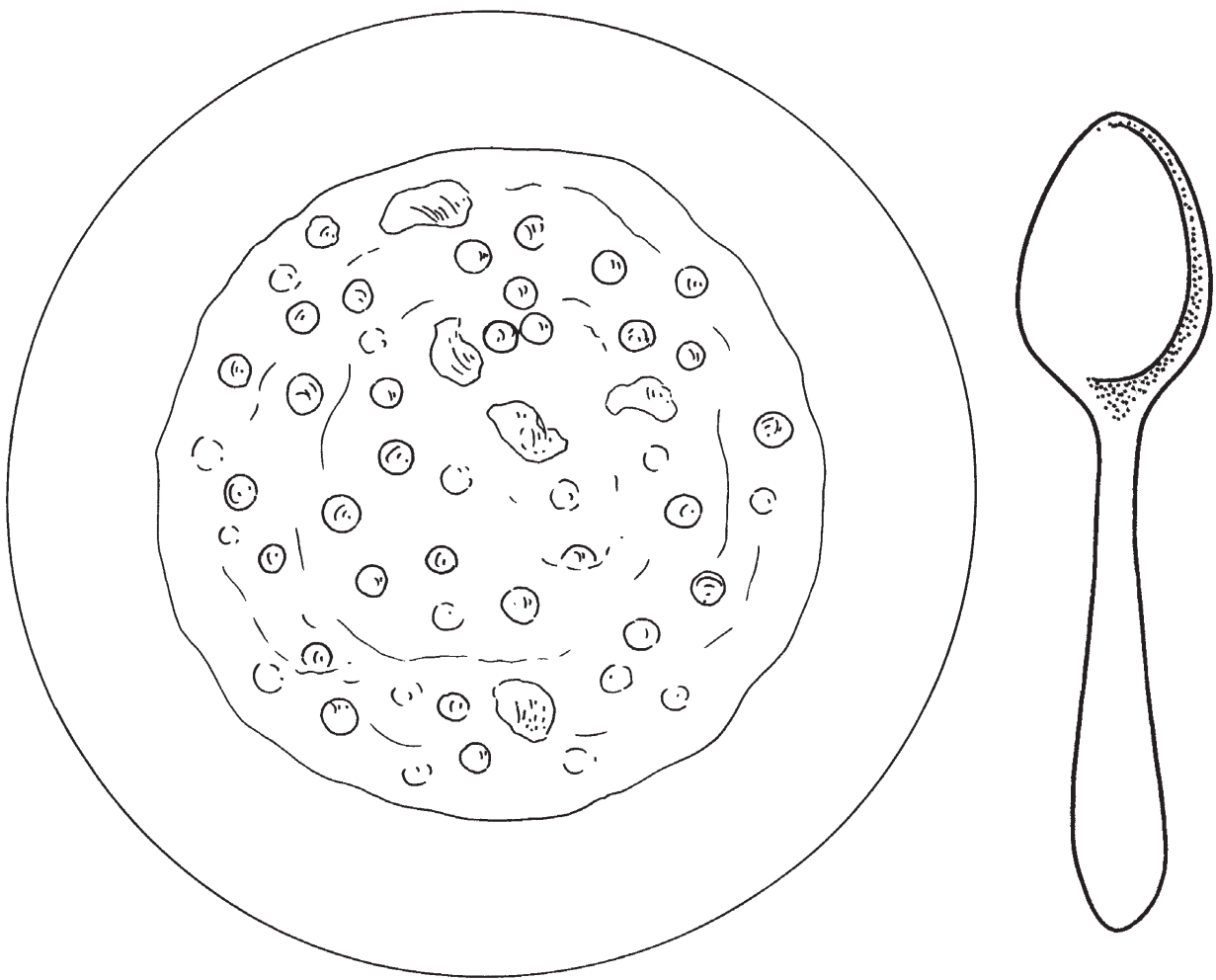
8.



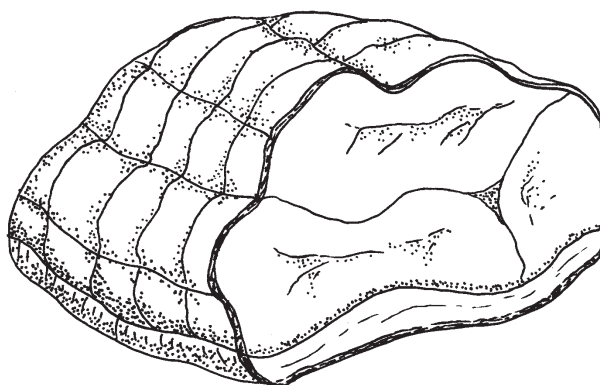
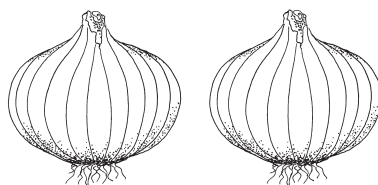
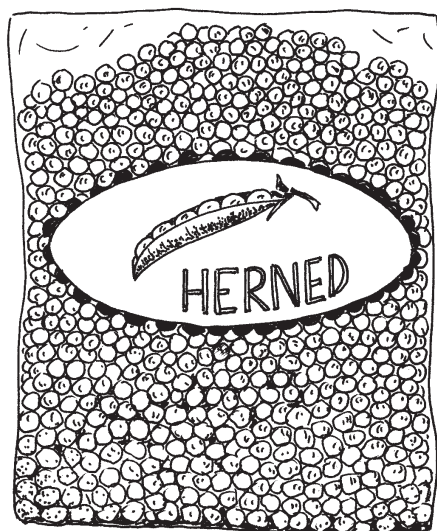
9.



HERNE-SUPP



HERNE-SUPP



HERNE-SUPP

kuivatatud herned	4 dl
sibul	2
odra-kruubid	1 dl
sink	400 g
sool	

1. Pane herned kaussi.
2. Vala herneste peale vesi.
Jäta herned ööseks vette likku.
3. Nõruta herned.
4. Koori ja haki sibul.
5. Pane potti leotatud herned, sibula-tükid, kruubid ja vesi.
6. Lase supp keema.
Keeda, kuni herned on pehmed (umbes 2 tundi).
7. Tükelda sink.
8. Lisa singi-tükid supile.
9. Maitsesta.

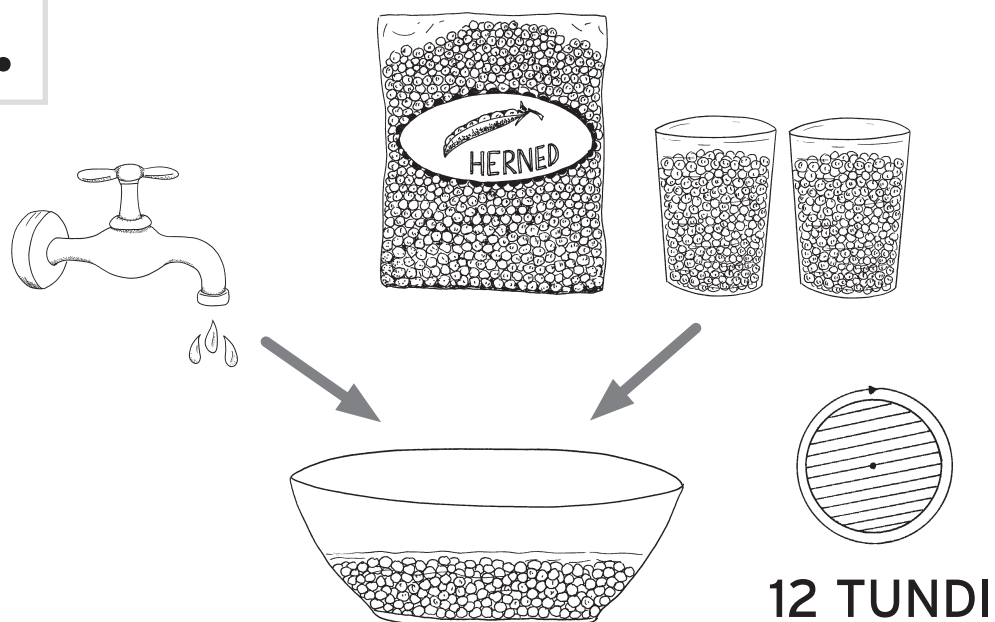
HERNE-SUPP

KUIVATATUD HERNED	4 DL
SIBUL	2
ODRA-KRUUBID	1 DL
SINK	400 G
SOOL	

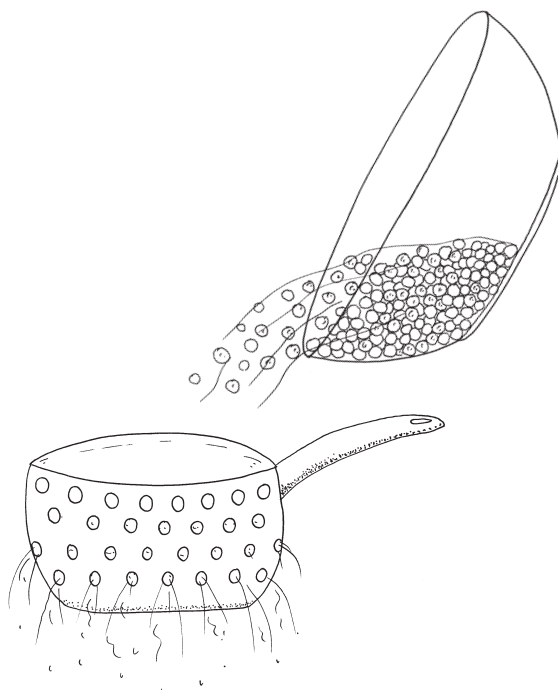
1. PANE HERNED KAUSI.
2. VALA HERNESTE PEALE VESI.
JÄTA HERNED ÖÖSEKS VETTE LIKKU.
3. NÕRUTA HERNED.
4. KOORI JA HAKI SIBUL.
5. PANE POTTI LEOTATUD HERNED,
SIBULA-TÜKID, KRUUBID JA VESI.
6. LASE SUPP KEEMA.
KEEDA, KUNI HERNED ON PEHMED
(UMBES 2 TUNDI).
7. TÜKELDA SINK.
8. LISA SINGI-TÜKID SUPILE.
9. MAITSESTA.

HERNE-SUPP

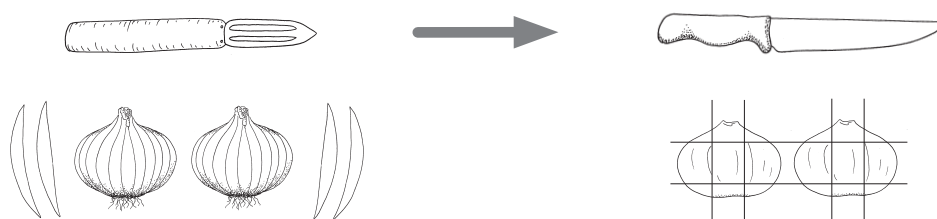
1. 2.



3.

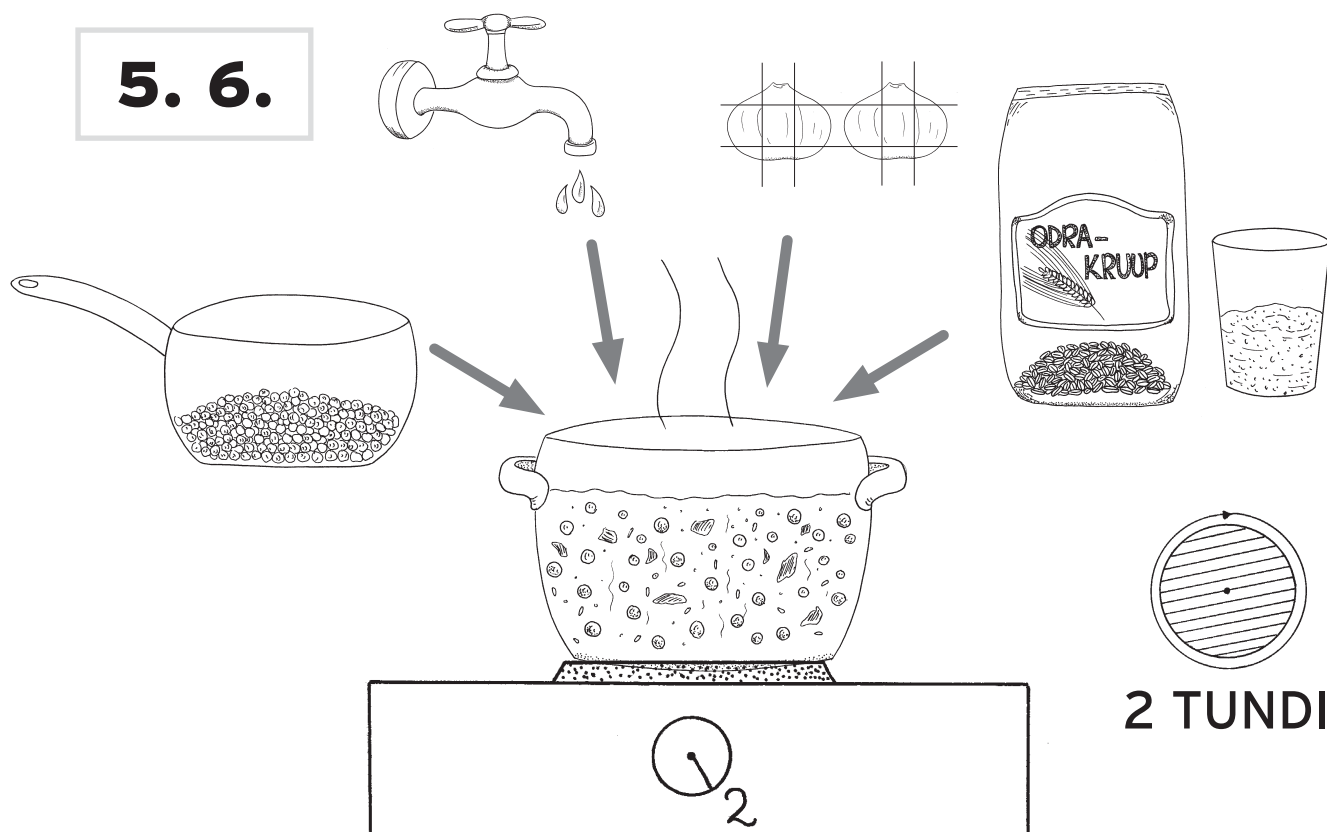


4.

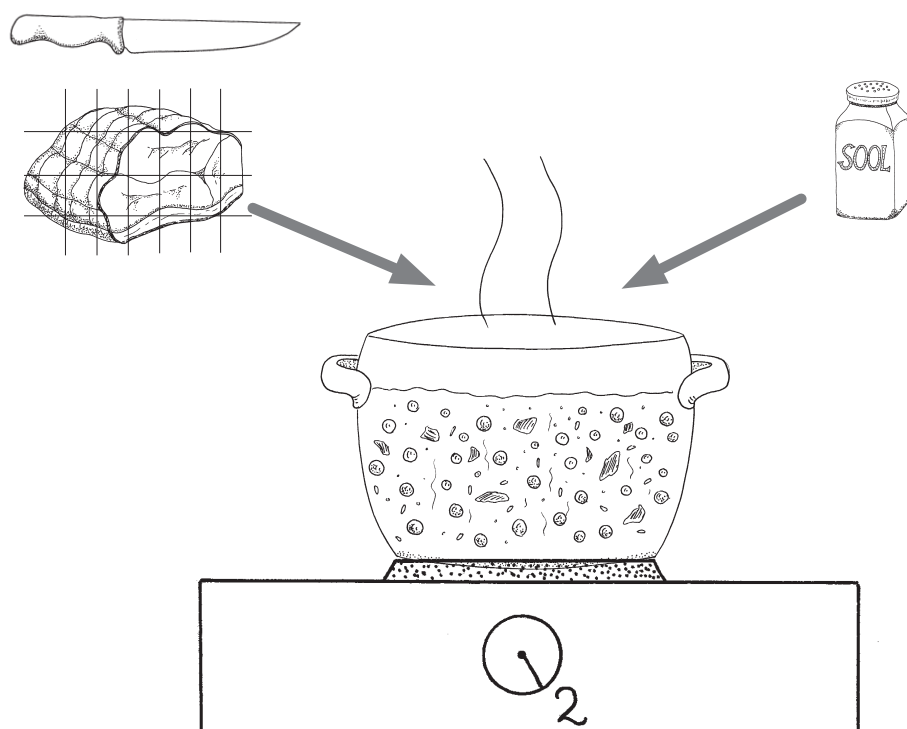


HERNE-SUPP

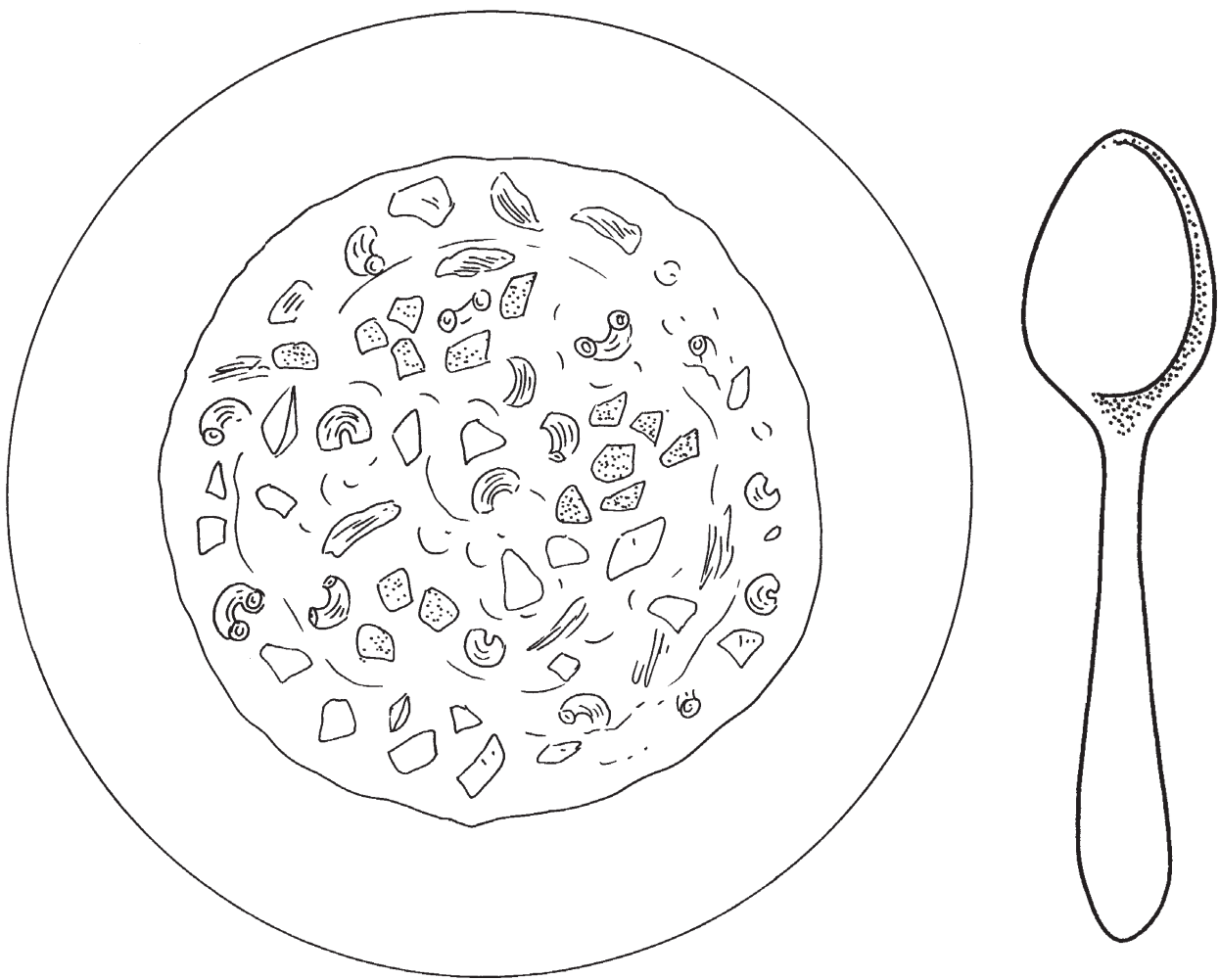
5. 6.



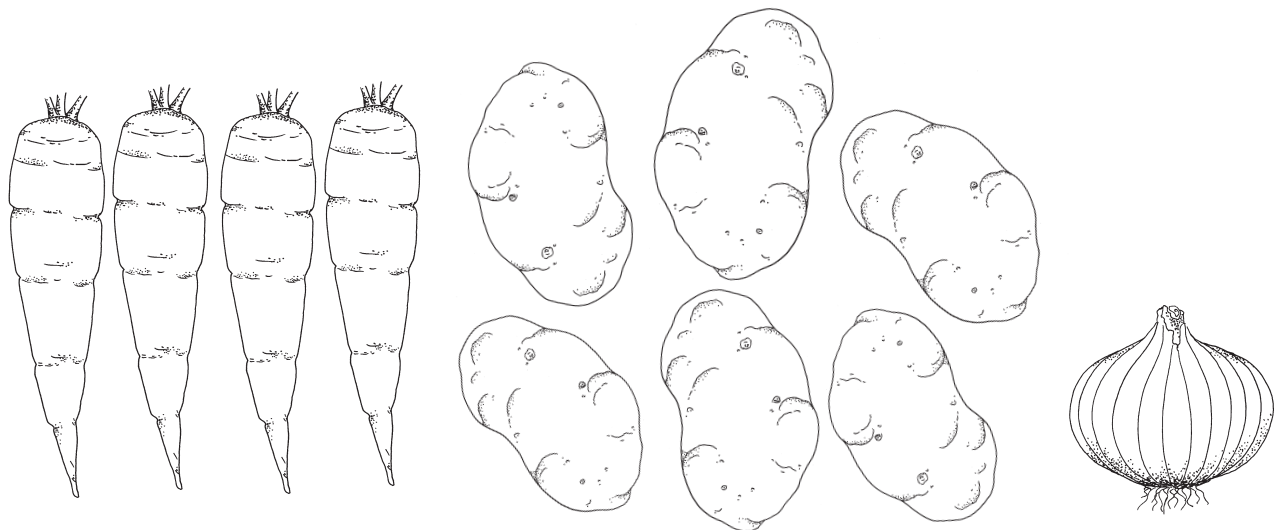
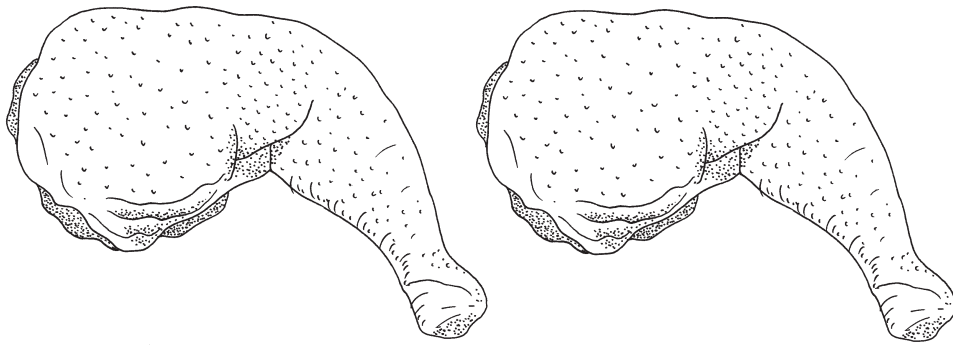
7. 8. 9.



KANA-SUPP



KANA-SUPP



KANA-SUPP

kana-koivad	2
porgand	4
kartul	6
sibul	1
makaronid	1 dl
sool	

1. Pane potti vesi.
Lase vesi keema.
2. Pane vette kana-koivad.
3. Keeda kana pehmeks.
4. Tõsta kana potist välja jahtuma.
5. Pese porgandid ja kartulid.
6. Koori ja tükelda porgandid, kartulid ja sibul.
7. Lisa aed-vilja-tükid supile.
8. Keeda, kuni aed-vilja-tükid on pehmed.
9. Tükelda keedetud kana.
Lisa kana-tükid supile.
10. Lisa supile makaronid.
11. Keeda, kuni makaronid on pehmed.
12. Maitsesta.

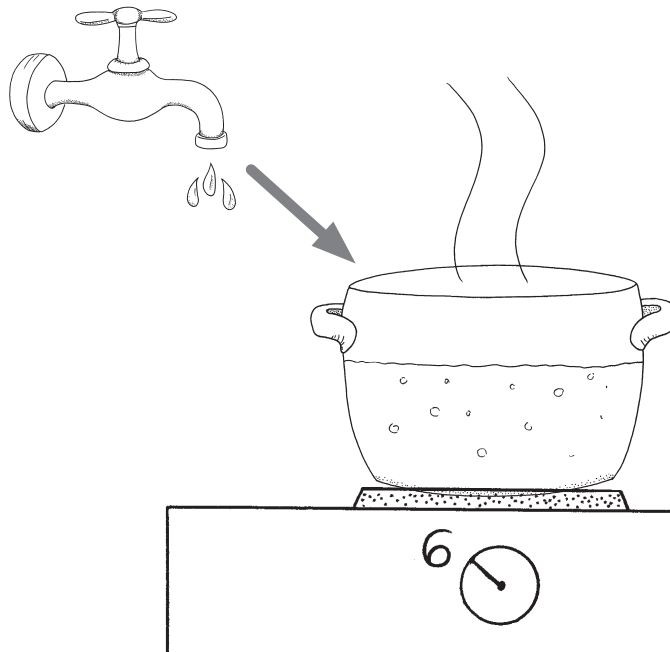
KANA-SUPP

KANA-KOIVAD	2
PORGAND	4
KARTUL	6
SIBUL	1
MAKARONID	1 DL
SOOL	

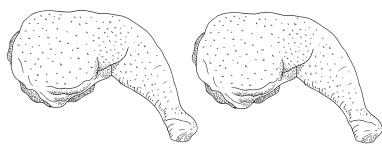
1. PANE POTTI VESI.
LASE VESI KEEMA.
2. PANE VETTE KANA-KOIVAD.
3. KEEDA KANA PEHMEKS.
4. TÕSTA KANA POTIST VÄLJA JAHTUMA.
5. PESE PORGANDID JA KARTULID.
6. KOORI JA TÜKELDA PORGANDID,
KARTULID JA SIBUL.
7. LISA AED-VILJA-TÜKID SUPILE.
8. KEEDA, KUNI AED-VILJA-TÜKID ON PEHMED.
9. TÜKELDA KEEDETUD KANA.
LISA KANA-TÜKID SUPILE.
10. LISA SUPILE MAKARONID.
11. KEEDA, KUNI MAKARONID ON PEHMED.
12. MAITSESTA.

KANA-SUPP

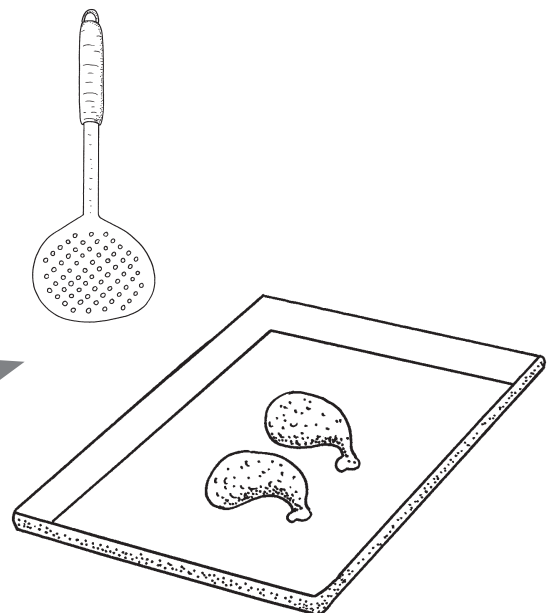
1.



2. 3.

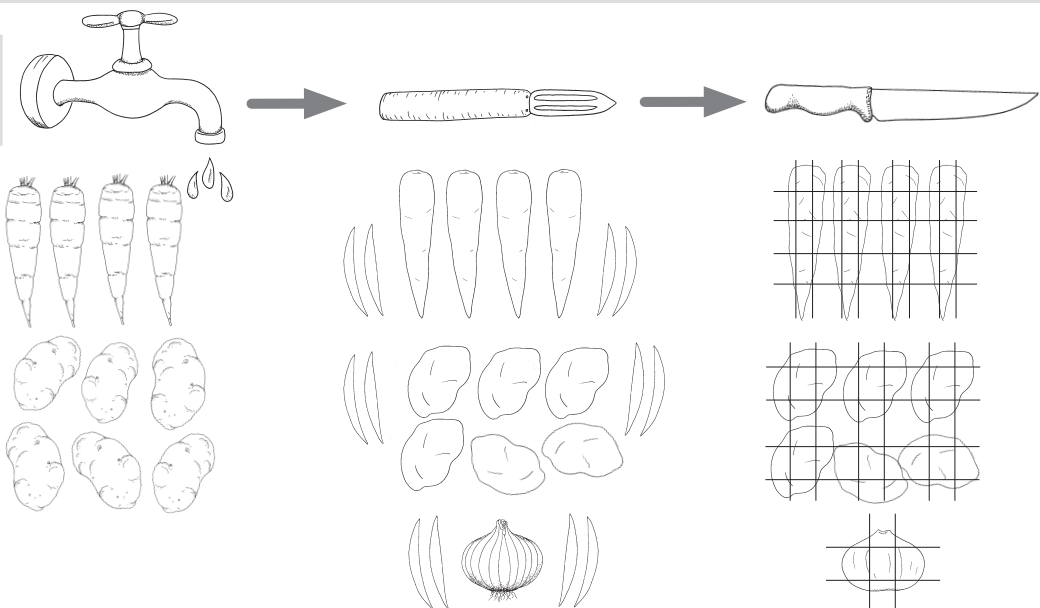


4.

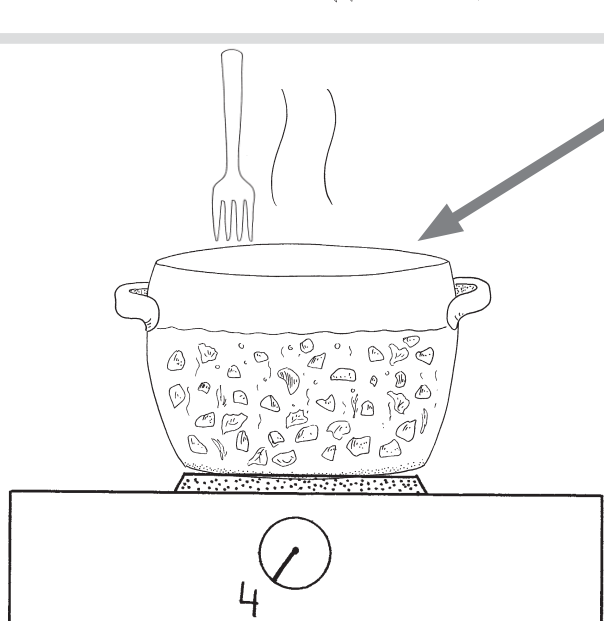


KANA-SUPP

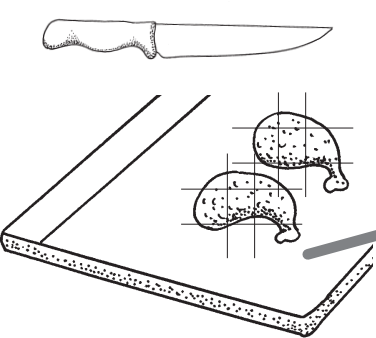
5. 6.



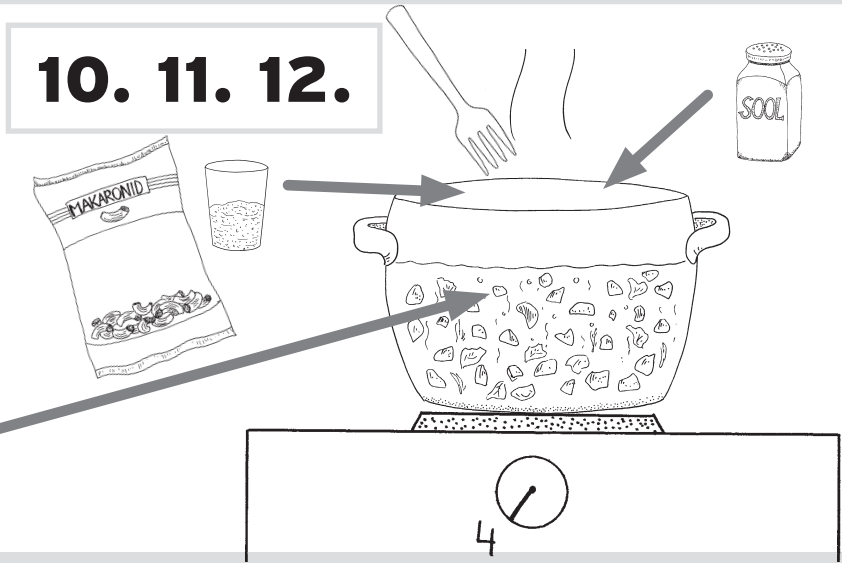
7. 8.



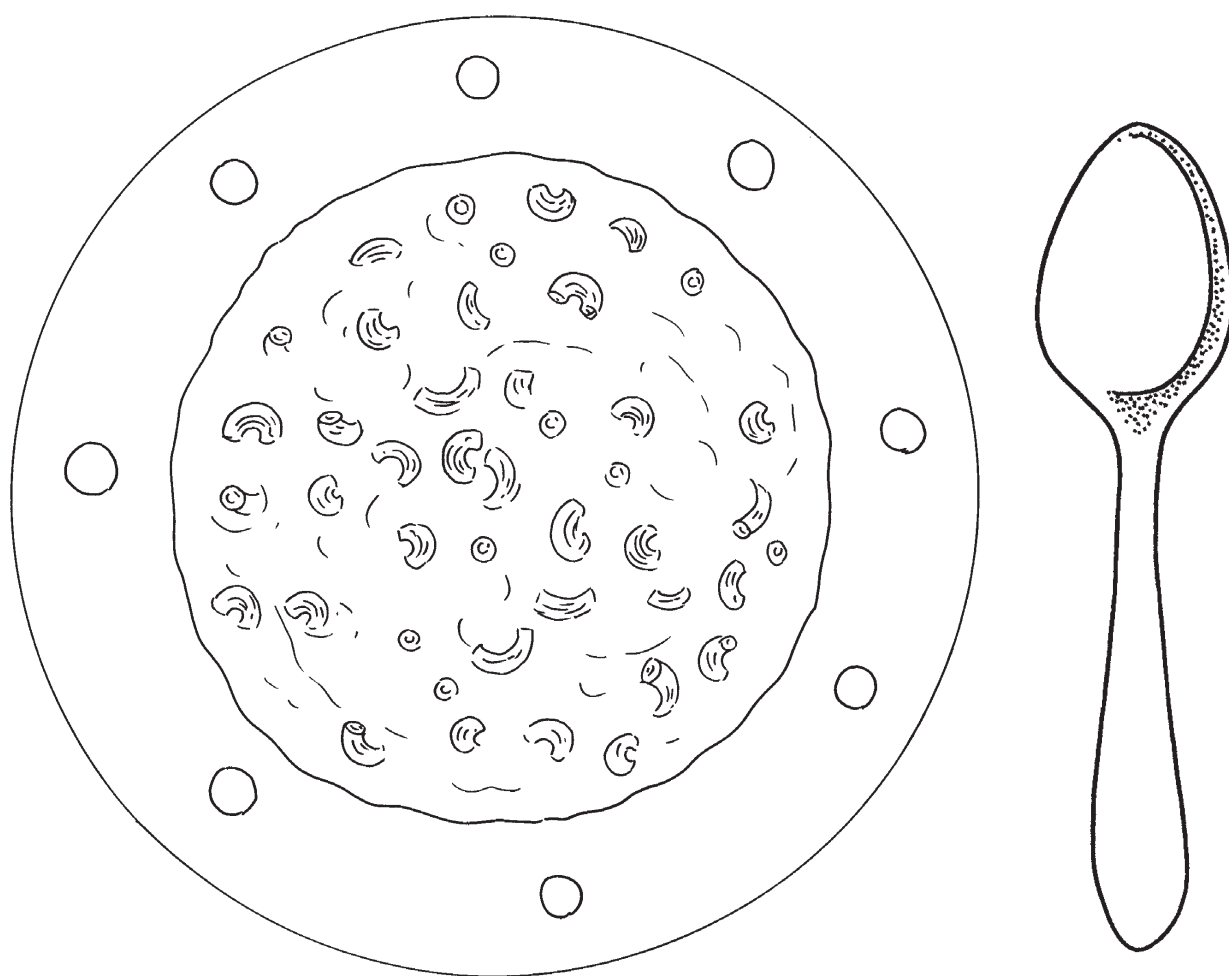
9.



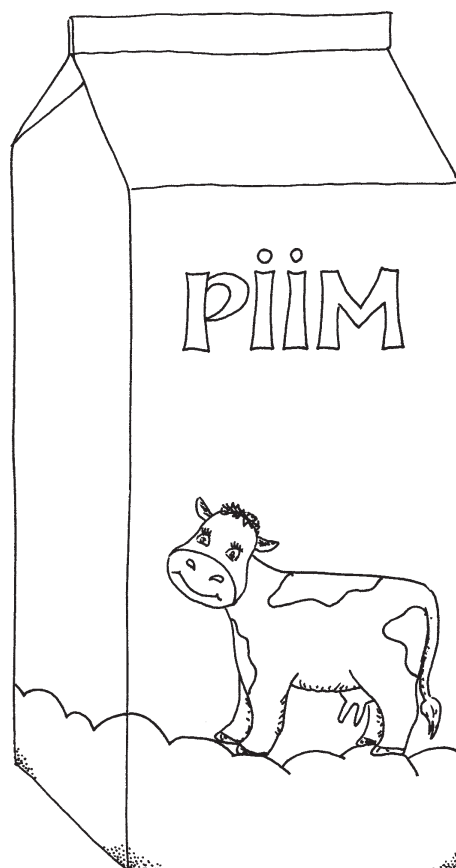
10. 11. 12.



PIIMA-MAKARONI-SUPP



PIIMA-MAKARONI-SUPP



PIIMA-MAKARONI-SUPP

makaronid	veerand pakki
piim	1 liiter
sool	

1. Keeda makaronid veega pehmeks.
2. Nõruta makaronid.
3. Pane keedetud makaronid potti.
4. Lisa makaronidele piim.
Lase piim keema tõusta.
5. Tõsta pott pliidilt.
6. Lase supil kaane all 10 minutit seista.
7. Maitsesta.

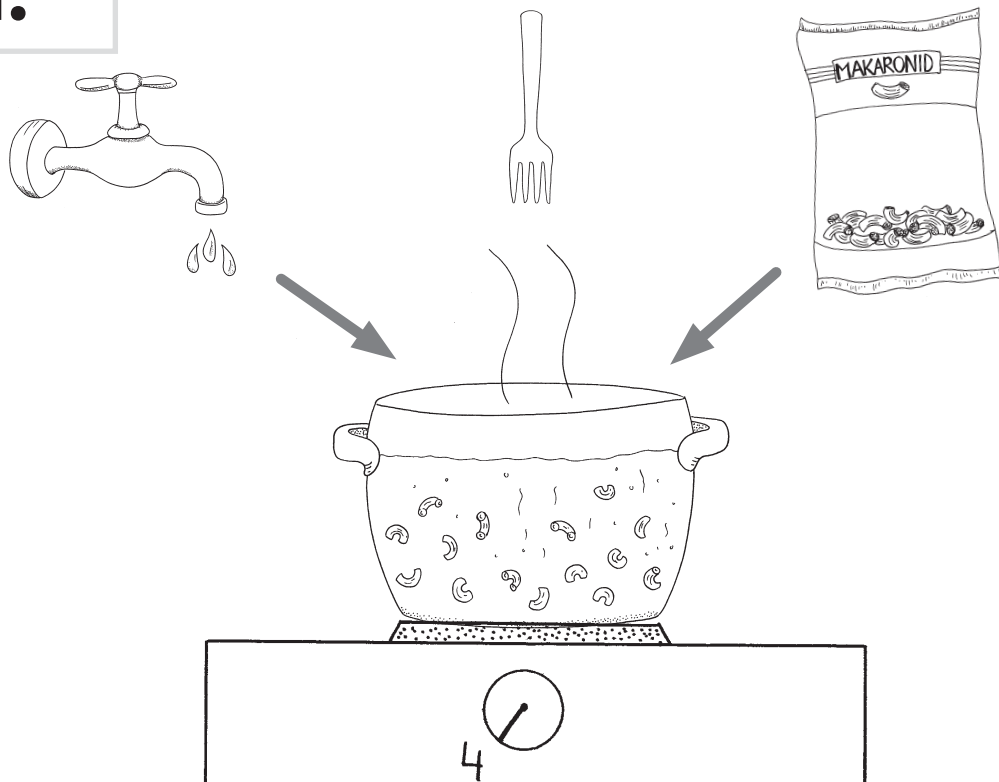
PIIMA-MAKARONI-SUPP

MAKARONID	VEERAND PAKKI
PIIM	1 LIITER
SOOL	

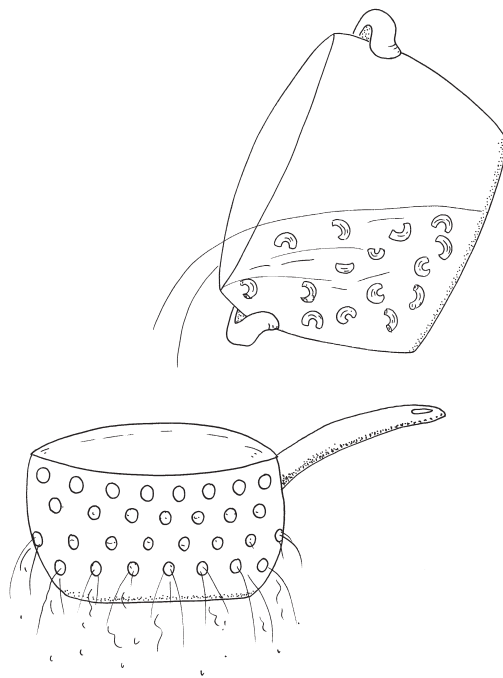
1. KEEDA MAKARONID VEEGA PEHMEKS.
2. NÕRUTA MAKARONID.
3. PANE KEEDETUD MAKARONID POTTI.
4. LISA MAKARONIDELE PIIM.
LASE PIIM KEEMA TÕUSTA.
5. TÕSTA POTT PLIIDILT.
6. LASE SUPIL KAANE ALL 10 MINUTIT SEISTA.
7. MAITSESTA.

PIIMA-MAKARONI-SUPP

1.

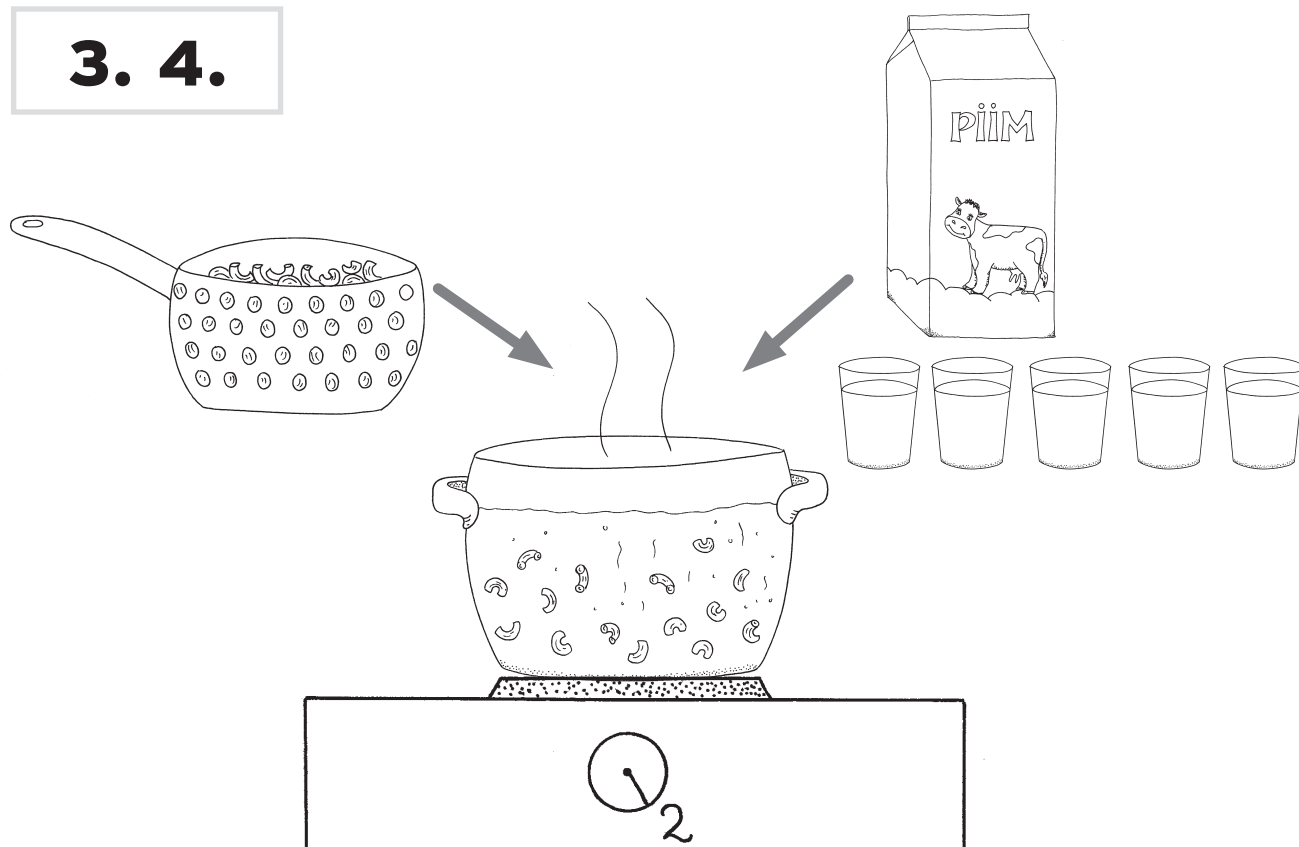


2.

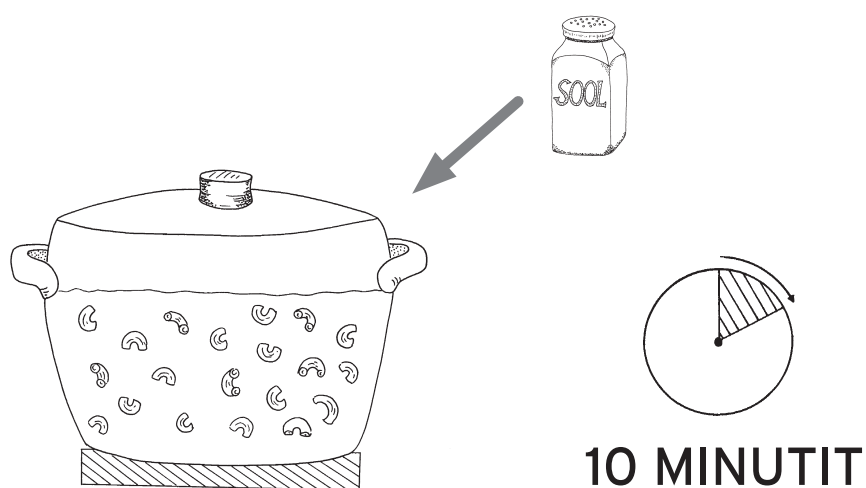


PIIMA-MAKARONI-SUPP

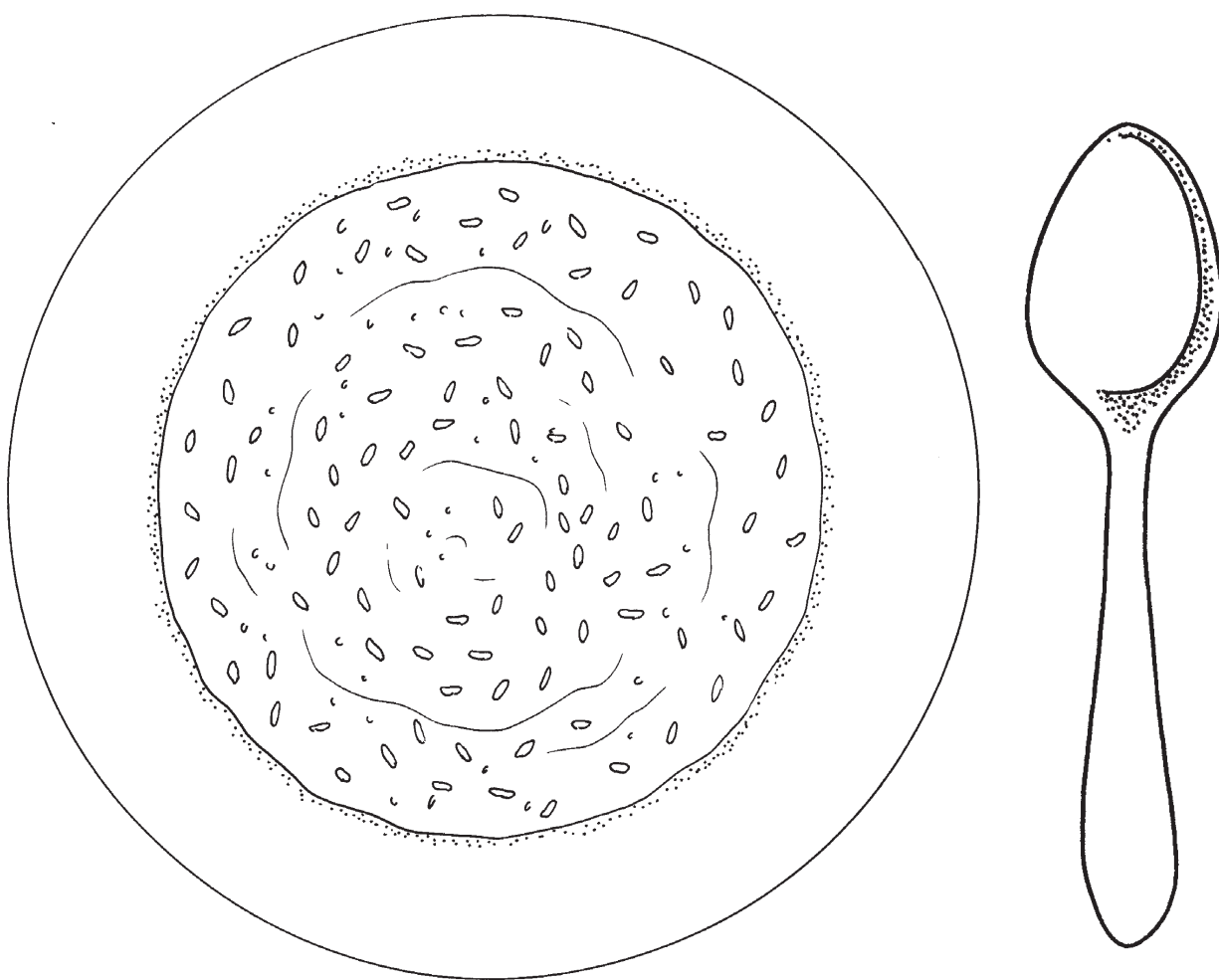
3. 4.



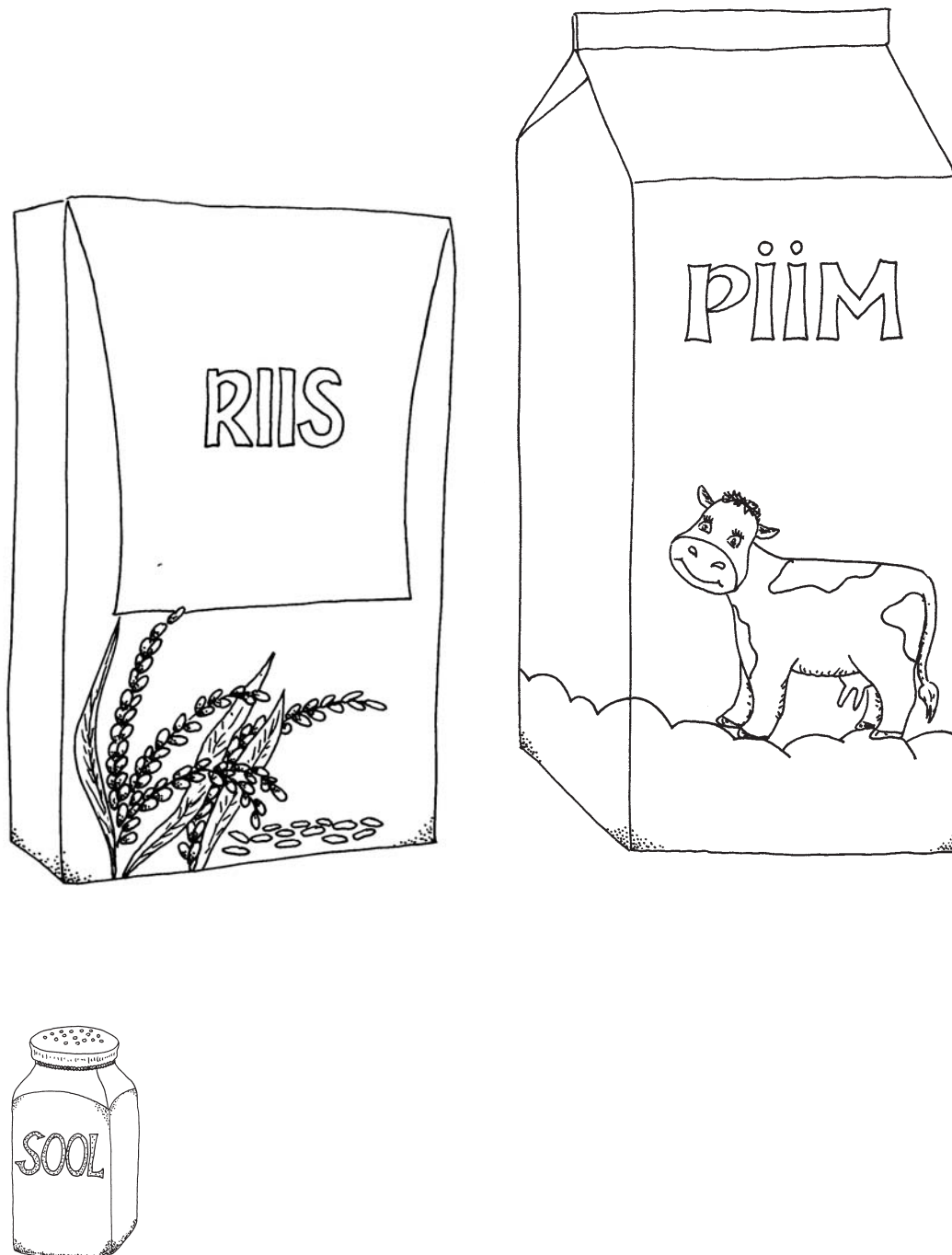
5. 6. 7.



PIIMA-RIISI-SUPP



PIIMA-RIISI-SUPP



PIIMA-RIISI-SUPP

riis	0,5 dl
piim	1 liiter
sool	

1. Keeda riis veega pehmeks.
2. Nõruta riis.
3. Pane keedetud riis potti.
4. Lisa riisile piim.
Lase piim keema tõusta.
5. Tõsta pott pliidilt.
6. Lase supil kaane all 10 minutit seista.
7. Maitsesta.

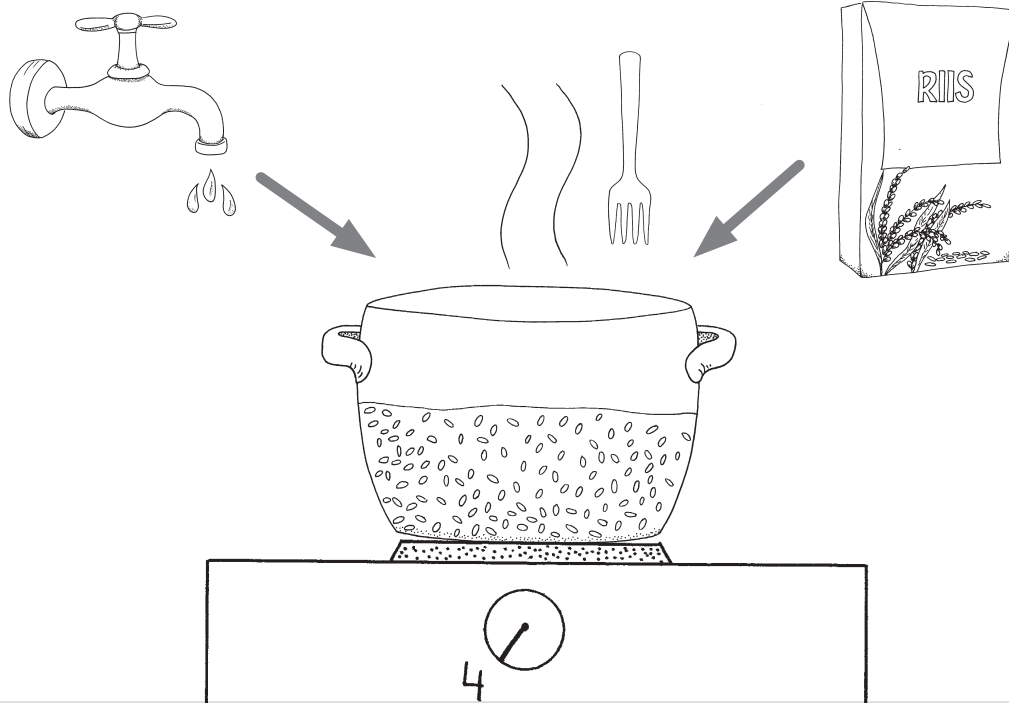
PIIMA-RIISI-SUPP

RIIS	0,5 DL
PIIM	1 L
SOOL	

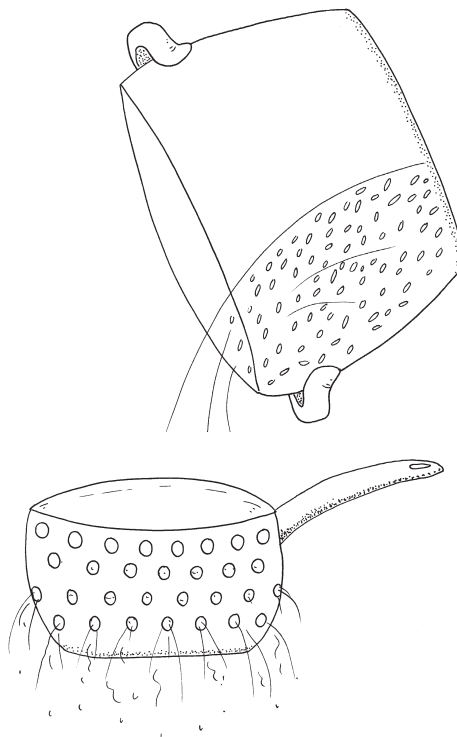
1. KEEDA RIIS VEEGA PEHMEKS.
2. NÕRUTA RIIS.
3. PANE KEEDETUD RIIS POTTI.
4. LISA RIISILE PIIM.
LASE PIIM KEEMA TÕUSTA.
5. TÕSTA POTT PLIIDILT.
6. LASE SUPIL KAANE ALL 10 MINUTIT SEISTA.
7. MAITSESTA.

PIIMA-RIISI-SUPP

1.

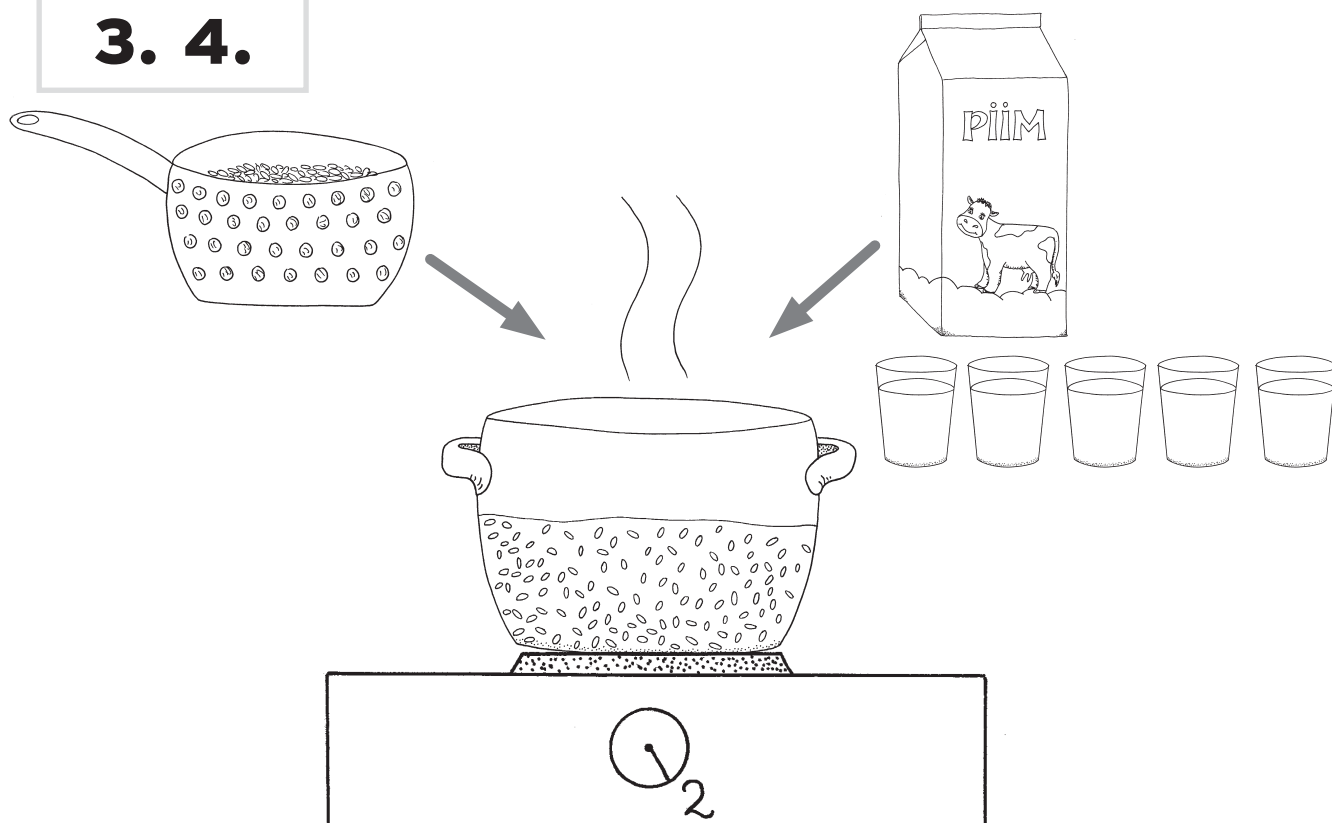


2.

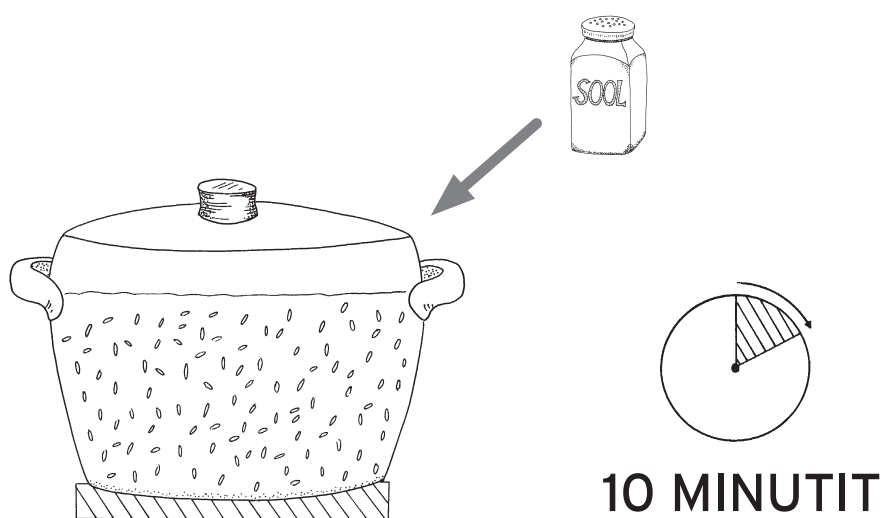


PIIMA-RIISI-SUPP

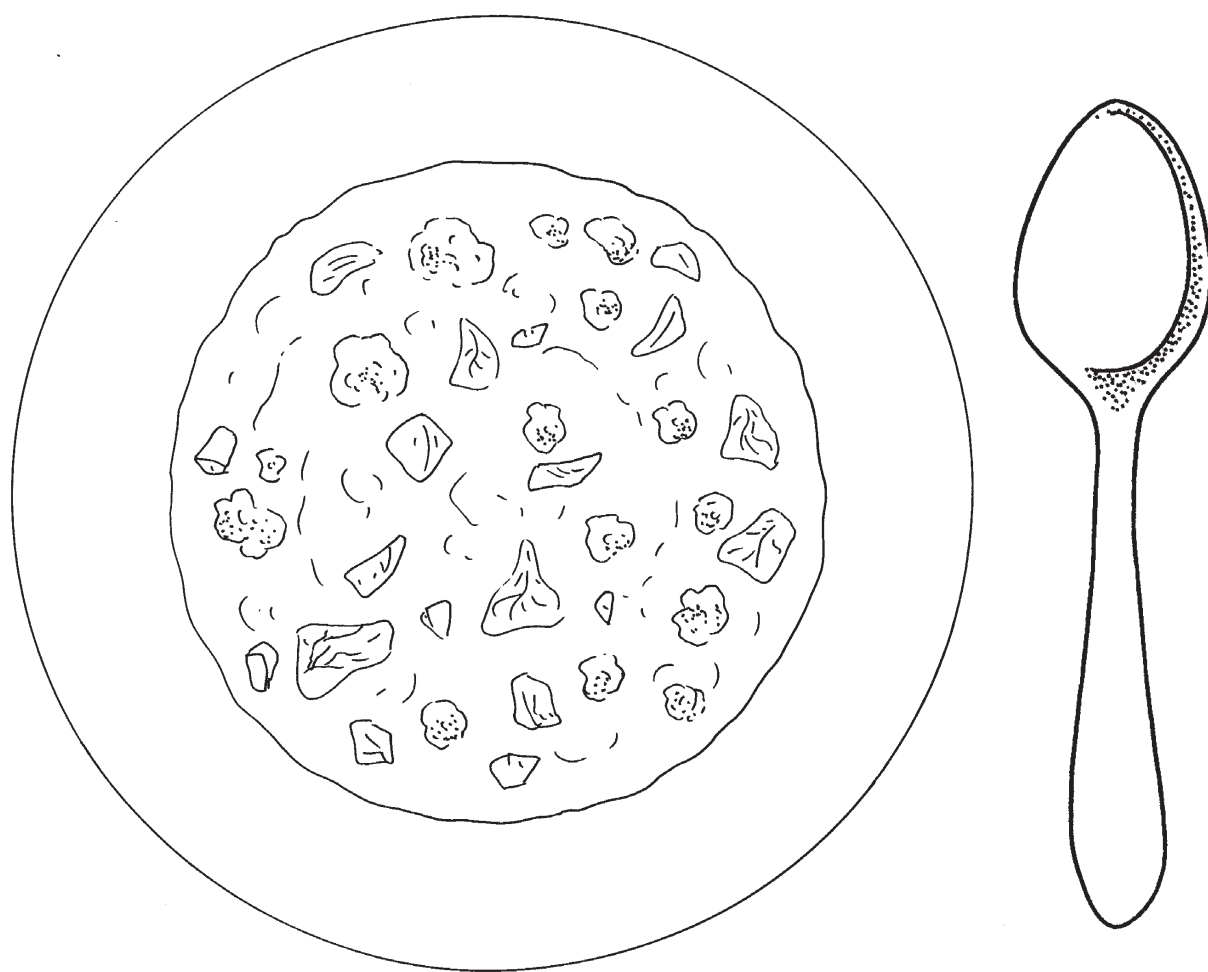
3. 4.



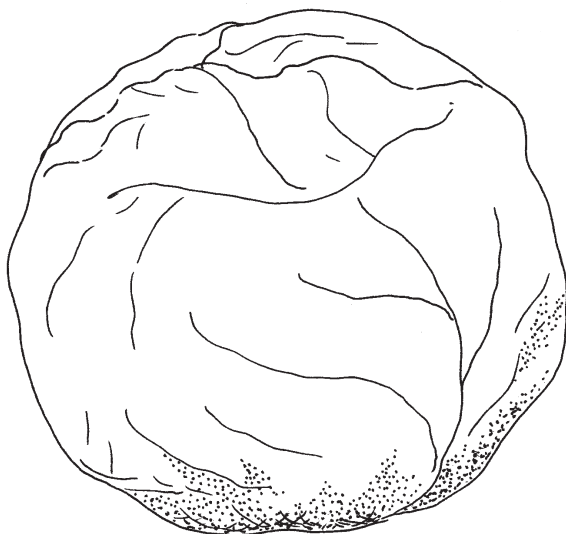
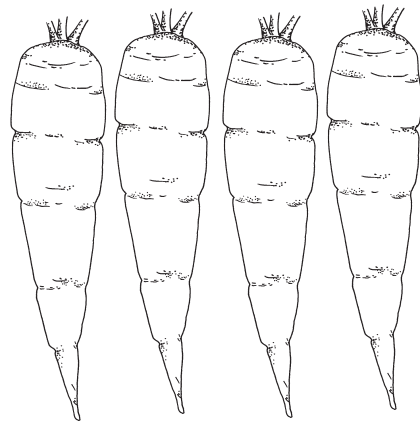
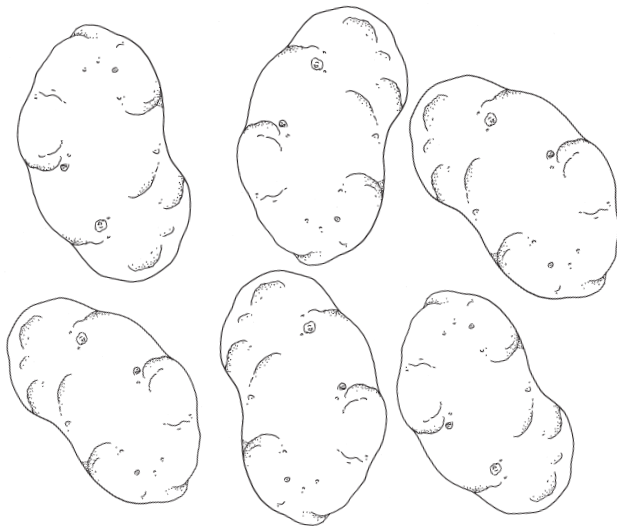
5. 6. 7.



VÄRSKE-KAPSA-SUPP



VÄRSKE-KAPSA-SUPP



VÄRSKE-KAPSA-SUPP

hakk-liha	250 g
õli	1 sl
kartul	6
porgand	4
kapsas	1 väike kapsas
sool	

1. Pruunista potis hakk-liha.
2. Lisa hakk-lihale vesi.
Lase vesi keema.
3. Pese kartulid, porgandid ja kapsas.
4. Koori ja tükelda kartulid, porgandid ja kapsas.
5. Lisa aed-vilja-tükid supile.
6. Keeda, kuni aed-vili on pehme.
7. Maitsesta.

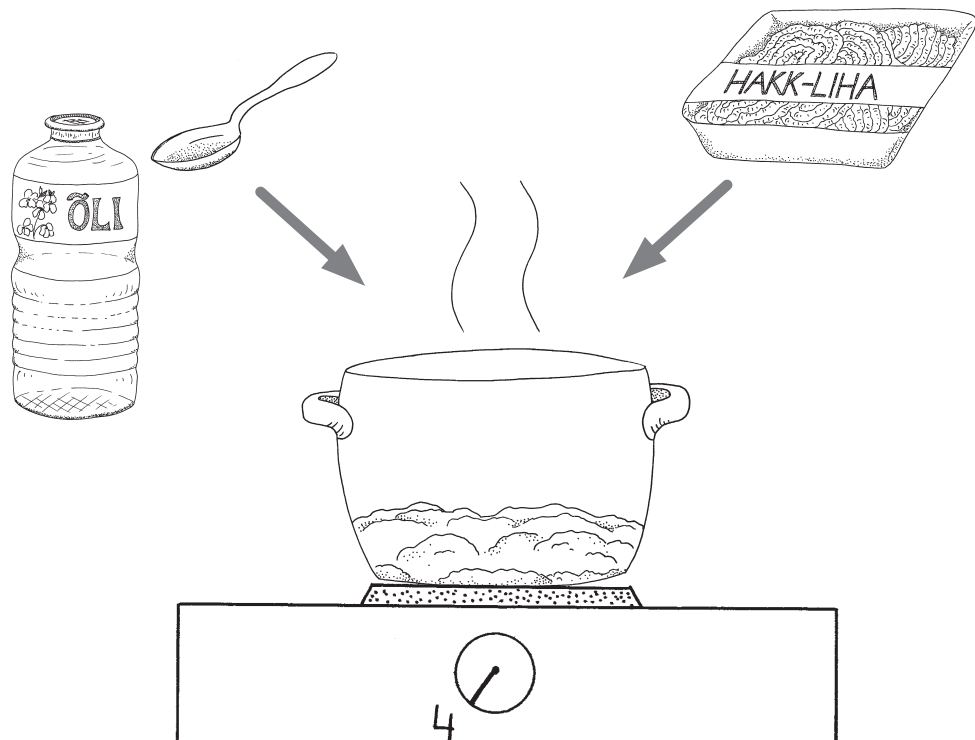
VÄRSKE-KAPSA-SUPP

HAKK-LIHA	250 G
ÕLI	1 SL
KARTUL	6
PORGAND	4
KAPSAS	1 VÄIKE KAPSAS
SOOL	

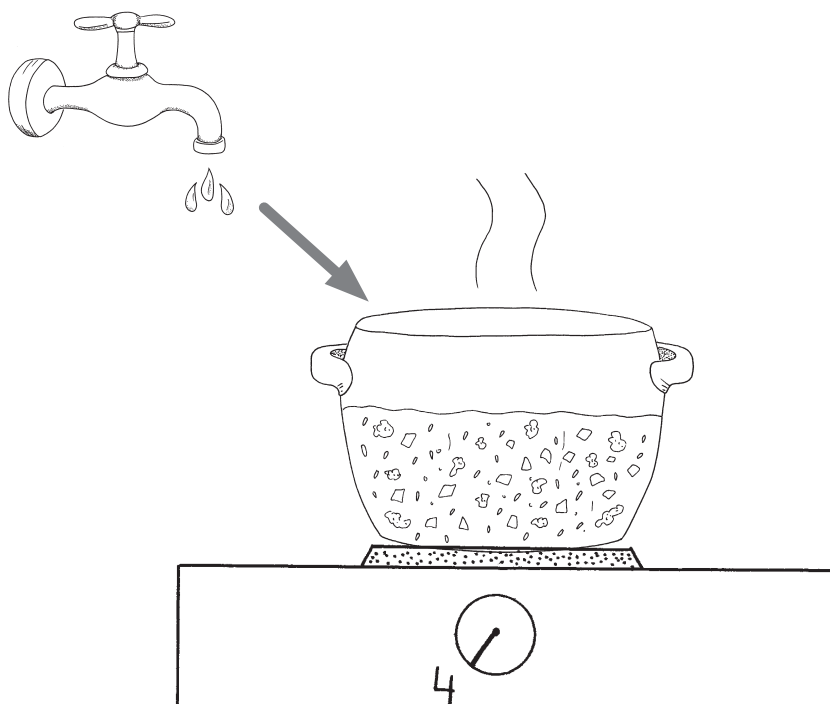
1. PRUUNISTA POTIS HAKK-LIHA.
2. LISA HAKK-LIHALE VESI.
LASE VESI KEEMA.
3. PESE KARTULID, PORGANDID JA KAPSAS.
4. KOORI JA TÜKELDA KARTULID, PORGANDID
JA KAPSAS.
5. LISA AED-VILJA-TÜKID SUPILE.
6. KEEDA, KUNI AED-VILI ON PEHME.
7. MAITSESTA.

VÄRSKE-KAPSA-SUPP

1.

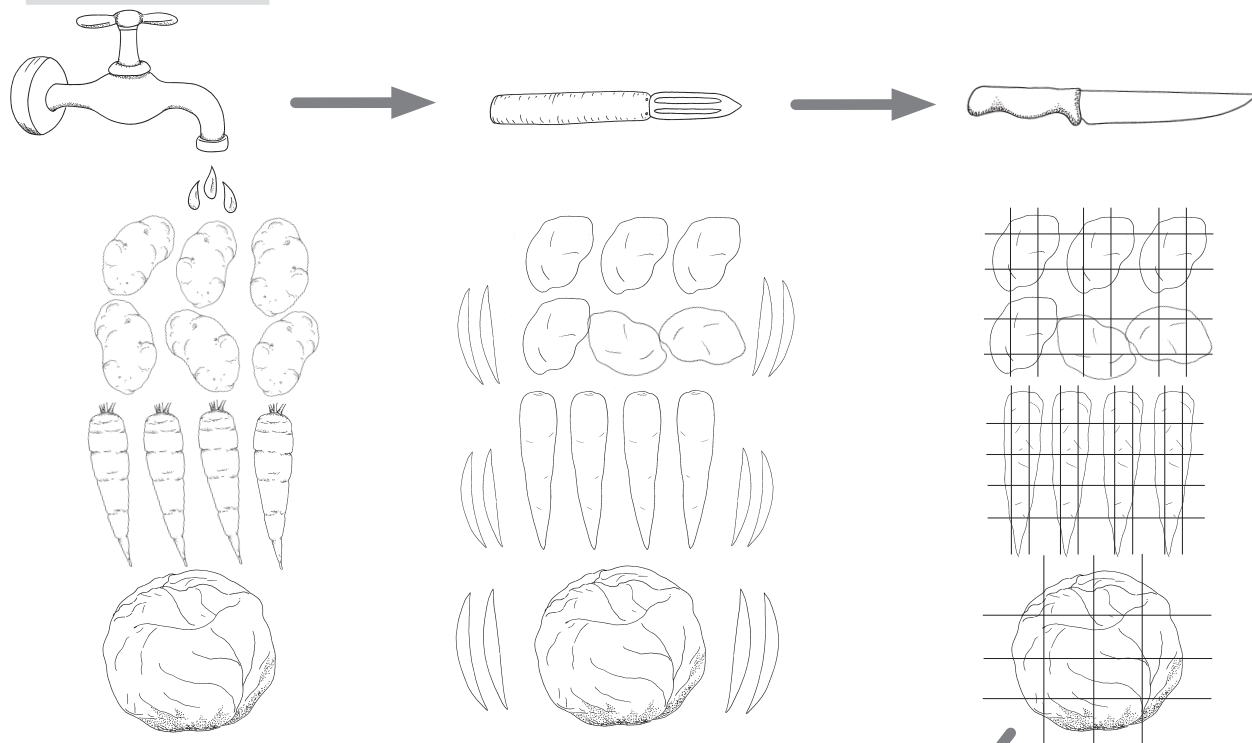


2.

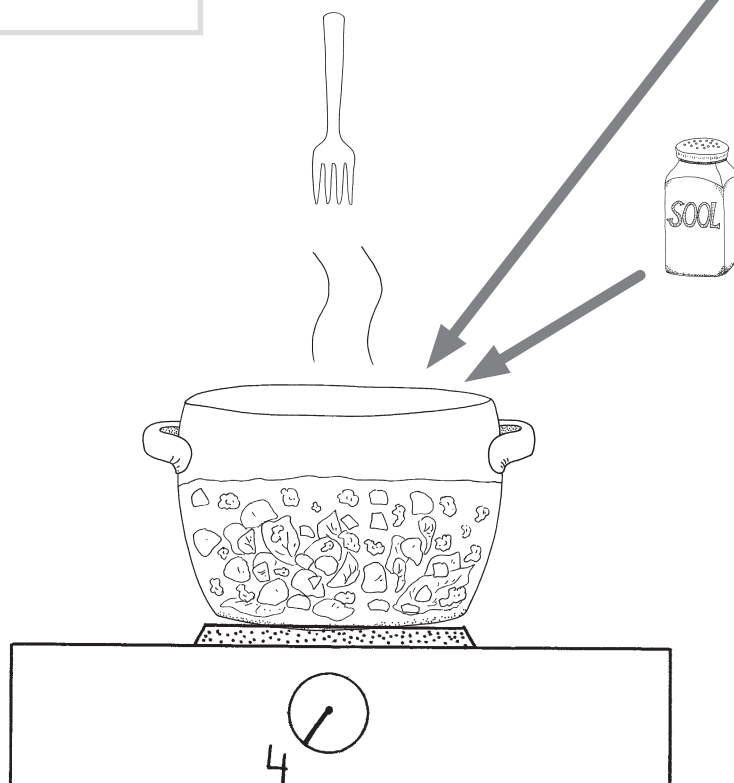


VÄRSKE-KAPSA-SUPP

3. 4.



5. 6. 7.



HAKK-LIHA- JA KARTULI-VORM



HAKK-LIHA- JA KARTULI-VORM



HAKK-LIHA- JA KARTULI-VORM

hakk-liha	500 g
õli	1 sl
sibul	2
kartul	8
muna	3
piim	3 dl
sool	
pipar	
või	50 g

1. Pruunista pannil hakk-liha.
2. Koori ja haki sibulad.
3. Lisa sibula-tükid hakk-lihale. Pruunista.
4. Pese, koori ja viiluta kartulid.
5. Lao ahju-vormi kihtidena kartuli-viilud ja hakk-liha.
6. Pane kaussi munad, piim ja maitse-ained. Sega.
7. Kalla segu vormi kartulite peale.
8. Pane kartulite peale või-tükid.
9. Küpseta ahjus 180° juures umbes 2 tundi.

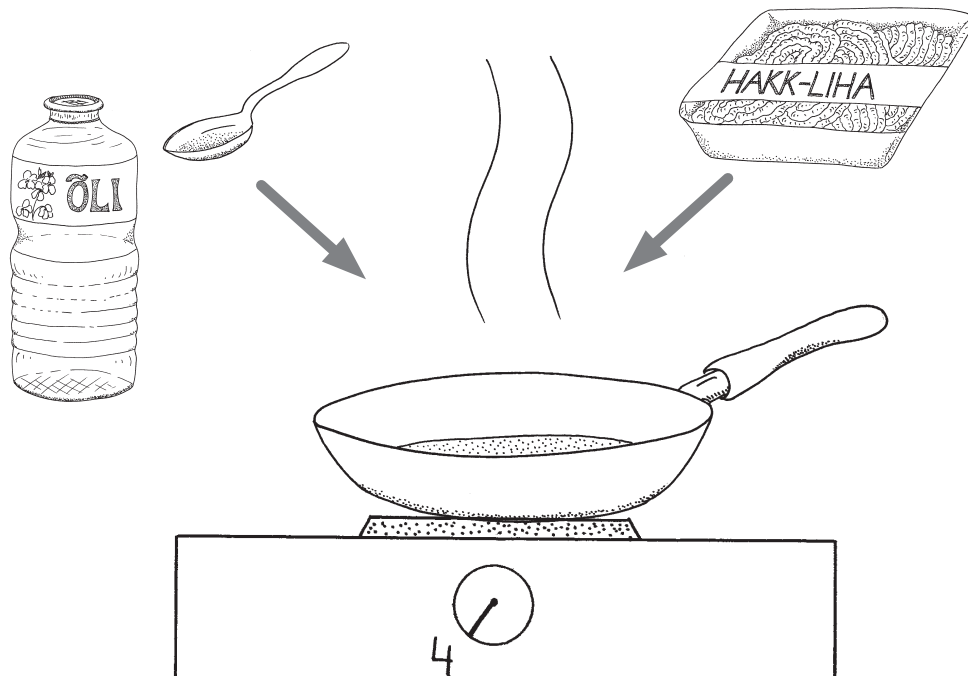
HAKK-LIHA- JA KARTULI-VORM

HAKK-LIHA	500 G
ÕLI	1 SL
SIBUL	2
KARTUL	8
MUNA	3
PIIM	3 DL
SOOL	
PIPAR	
VÕI	50 G

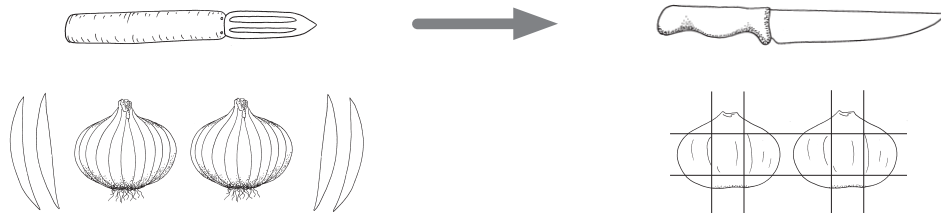
1. PRUUNISTA PANNIL HAKK-LIHA.
2. KOORI JA HAKI SIBULAD.
3. LISA SIBULA TÜKID HAKK-LIHALE. PRUUNISTA.
4. PESE, KOORI JA VIILUTA KARTULID.
5. LAO AHJU-VORMI KIHTIDENA KARTULI-VIILUD JA HAKK-LIHA.
6. PANE KAUSI MUNAD, PIIM JA MAITSE-AINED. SEGA.
7. KALLA SEGU VORMI KARTULITE PEALE.
8. PANE KARTULITE PEALE VÕI-TÜKID.
9. KÜPSETA AHJUS 180° JUURES UMBES 2 TUNDI.

HAKK-LIHA- JA KARTULI-VORM

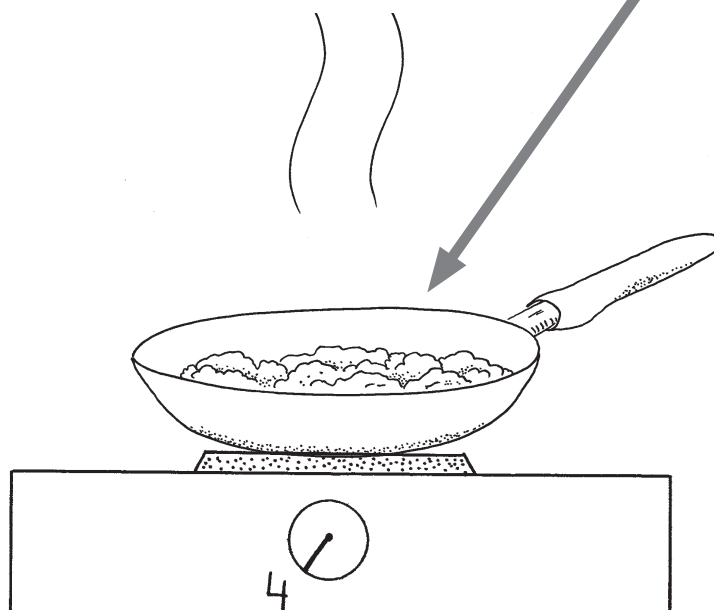
1.



2.

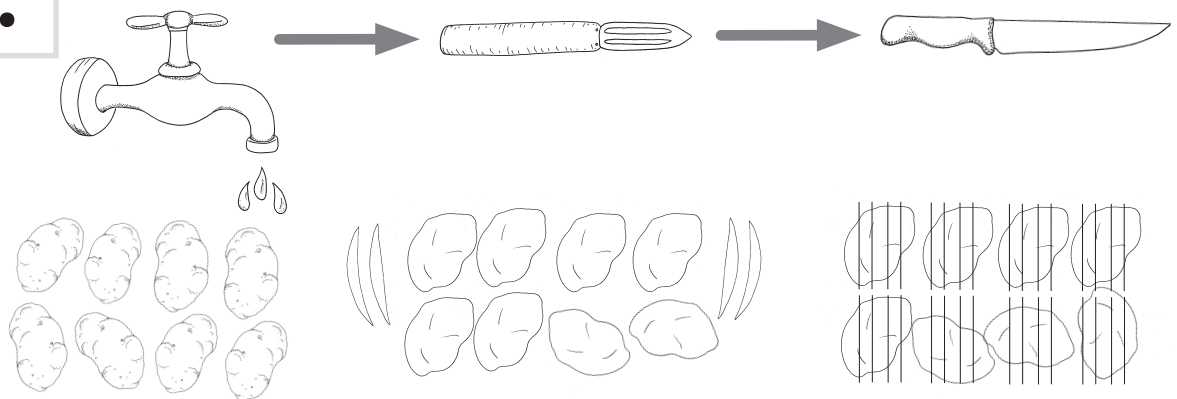


3.

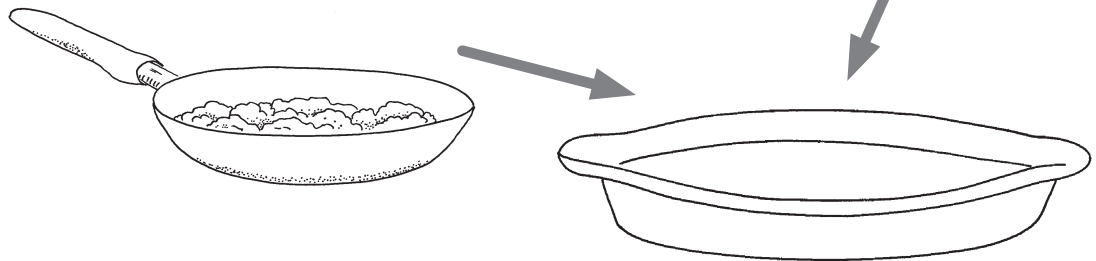


HAKK-LIHA- JA KARTULI-VORM

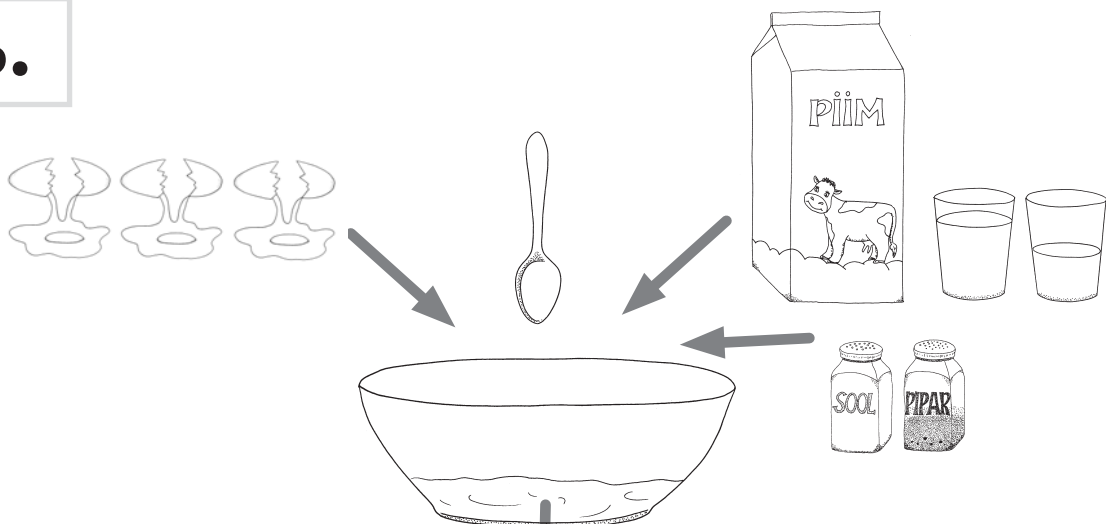
4.



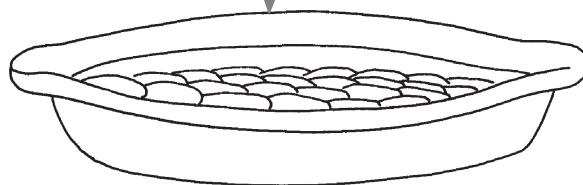
5.



6.

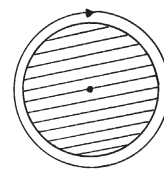


7.

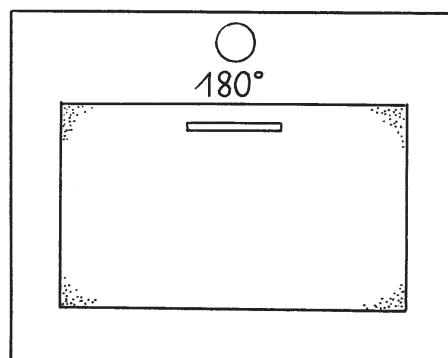
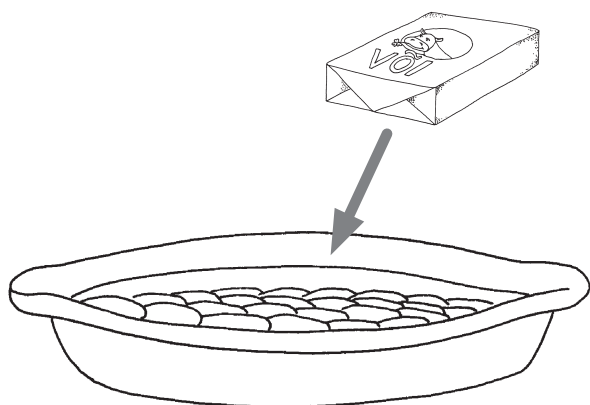


HAKK-LIHA- JA KARTULI-VORM

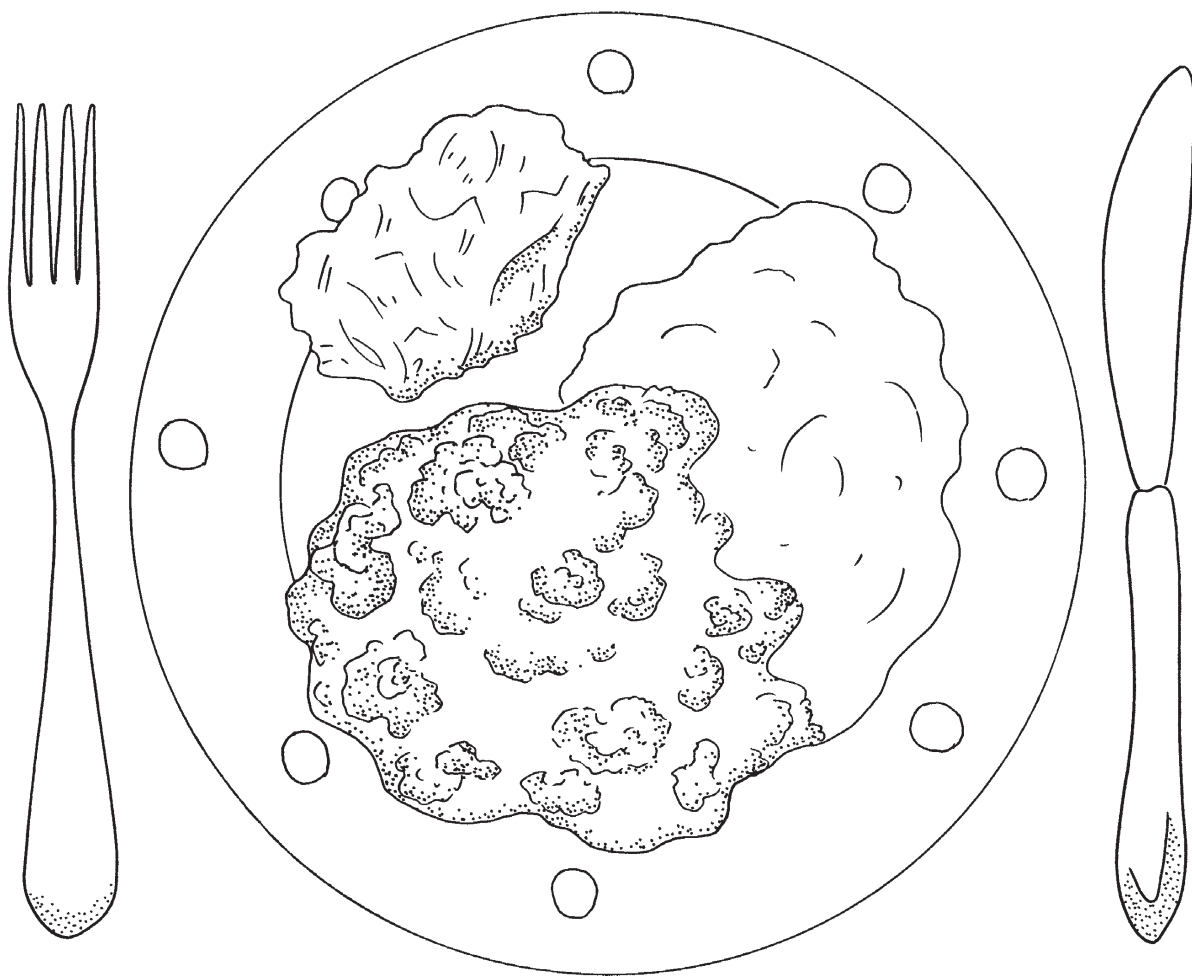
8. 9.



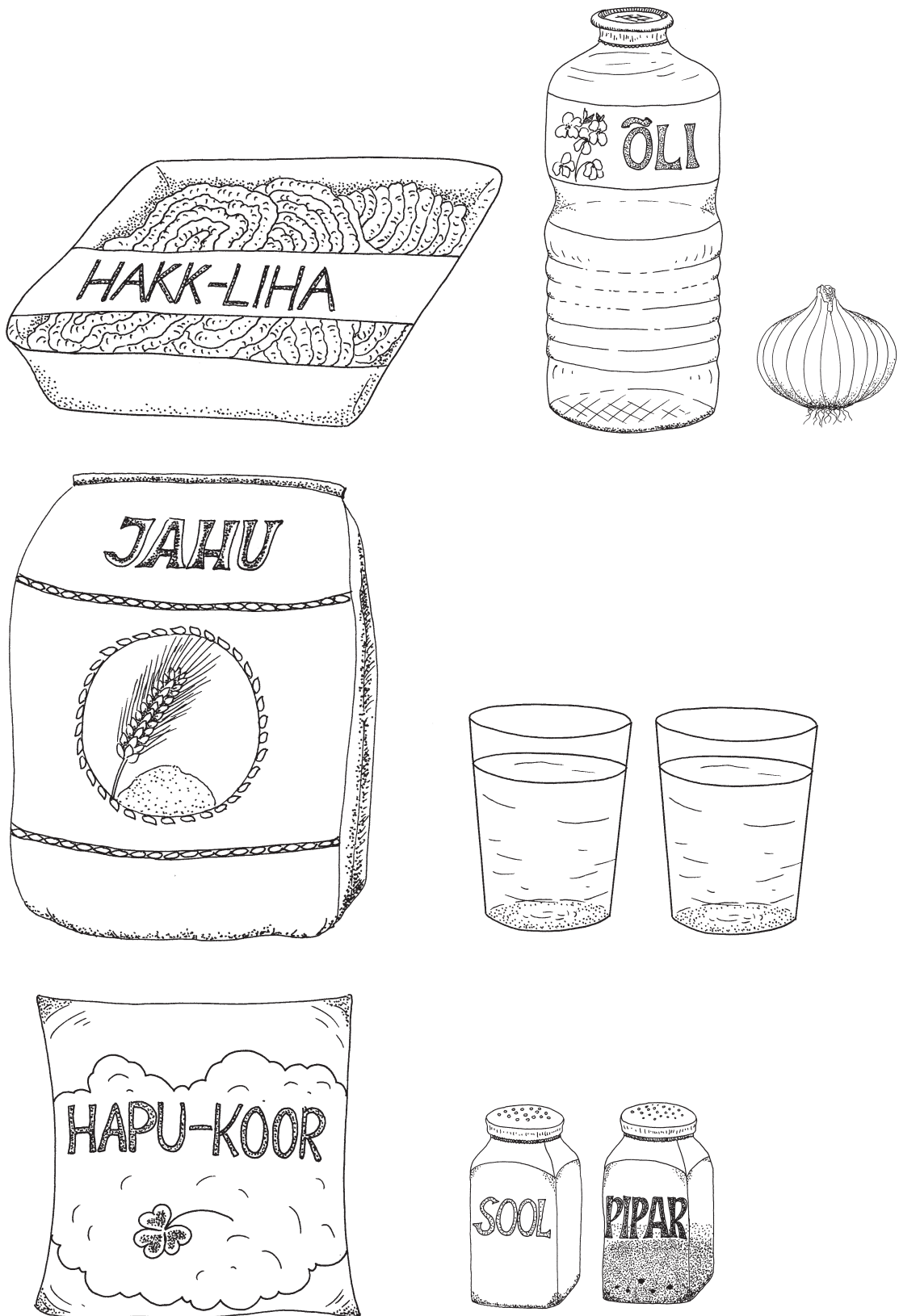
2 TUNDI



HAKK-LIHA-KASTE



HAKK-LIHA-KASTE



HAKK-LIHA-KASTE

hakk-liha	500 g
õli	1 sl
sibul	1
jahu	2 sl
vesi	4 dl
hapu-koor	3 sl
sool	
pipar	

1. Pruunista pannil hakk-liha.
2. Koori ja haki sibul.
3. Lisa sibula-tükid hakk-lihale. Pruunista.
4. Lisa jahu. Sega.
5. Lisa vähe-haaval 2 klaasi vett (4 dl) ja hapu-koor. Sega.
6. Kuumuta 5 minutit.
7. Maitsesta.

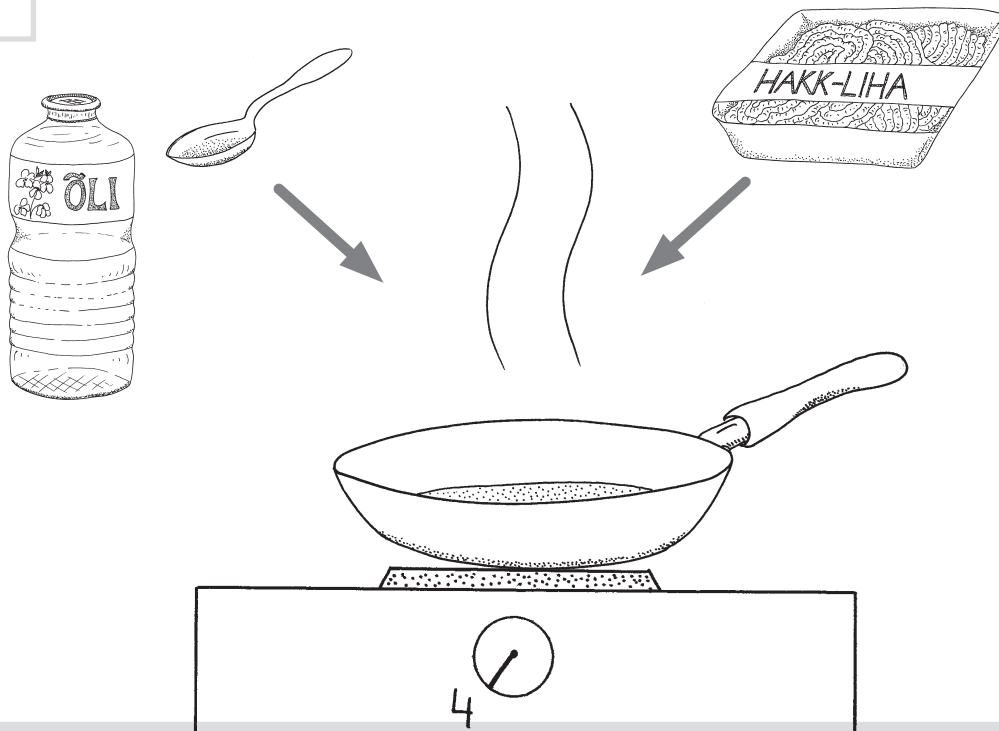
HAKK-LIHA-KASTE

HAKK-LIHA	500 G
ÕLI	1 SL
SIBUL	1
JAHU	2 SL
VESI	4 DL
HAPU-KOOR	3 SL
SOOL	
PIPAR	

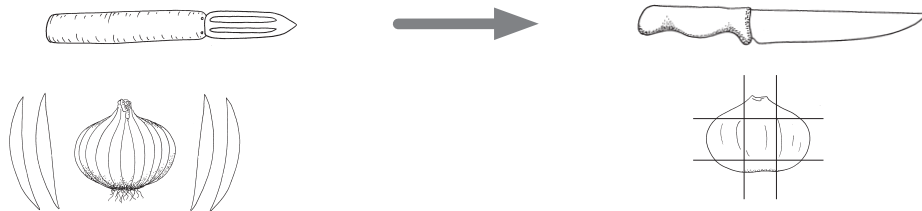
1. PRUUNISTA PANNIL HAKK-LIHA.
2. KOORI JA HAKI SIBUL.
3. LISA SIBULA-TÜKID HAKK-LIHALE. PRUUNISTA.
4. LISA JAHU. SEGA.
5. LISA VÄHE-HAAVAL 2 KLAASI VETT (4 DL)
JA HAPU-KOOR. SEGA.
6. KUUMUTA 5 MINUTIT.
7. MAITSESTA.

HAKK-LIHA-KASTE

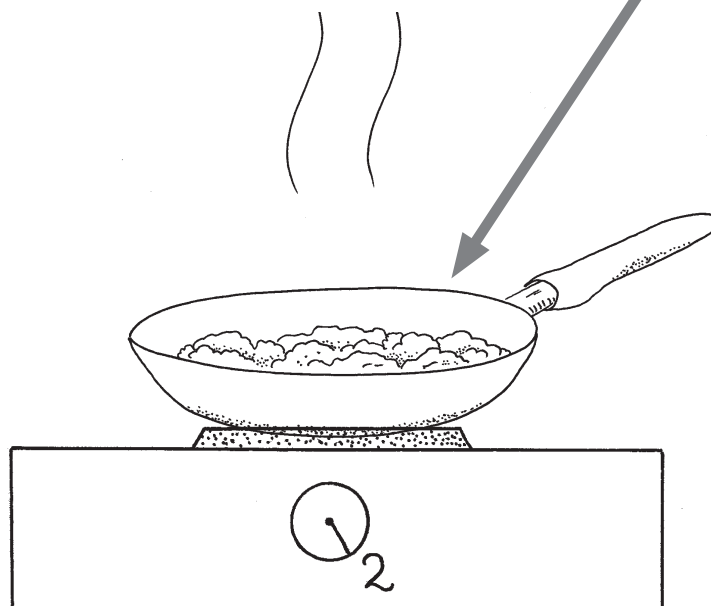
1.



2.

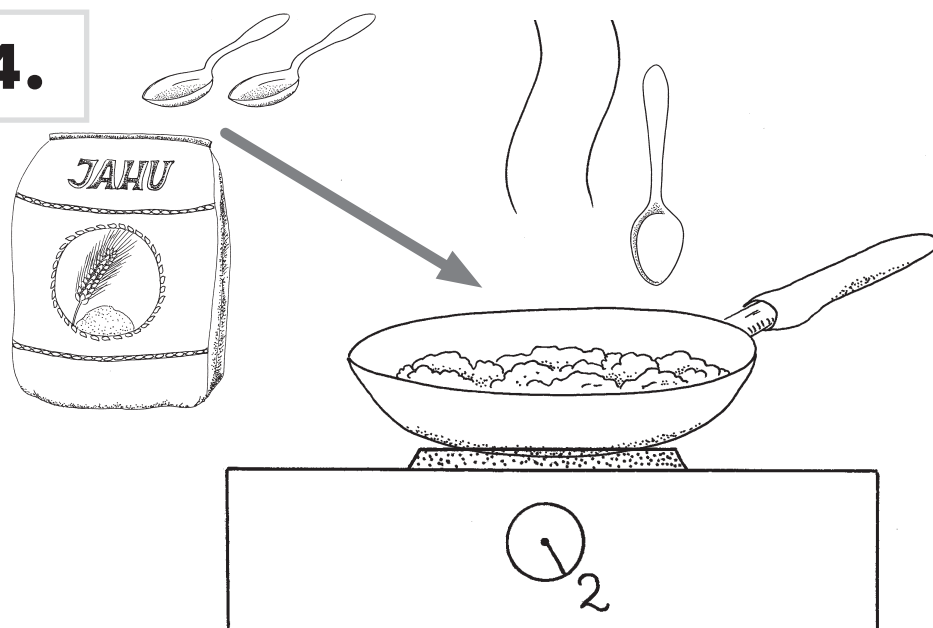


3.

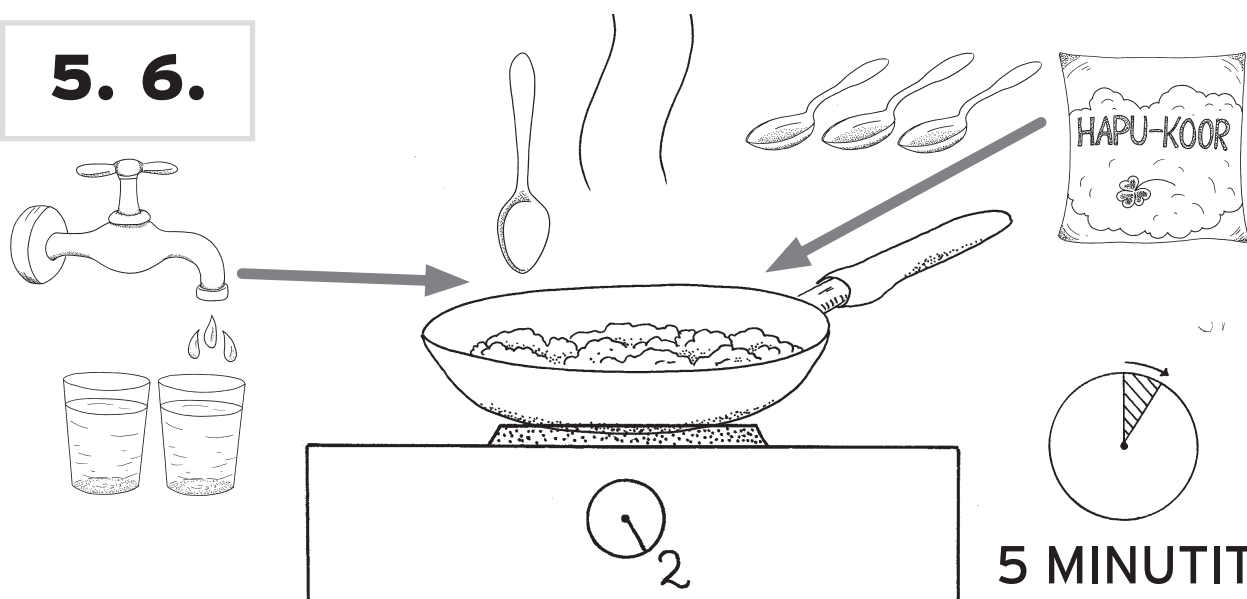


HAKK-LIHA-KASTE

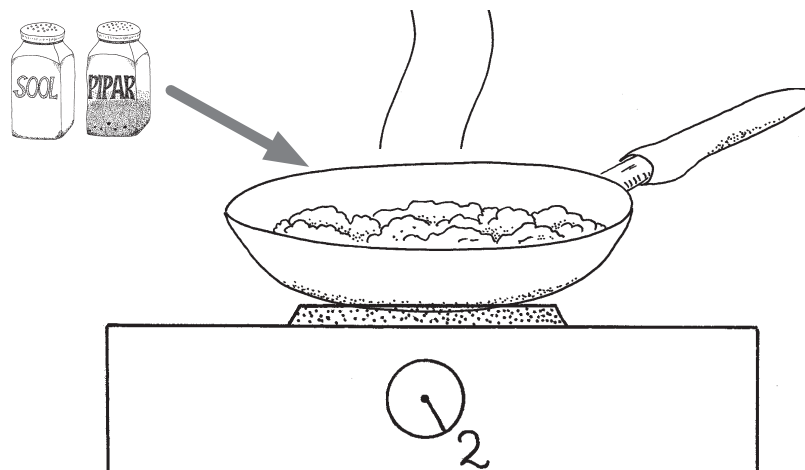
4.



5. 6.



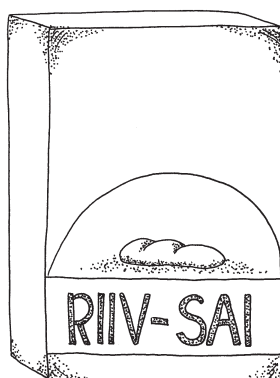
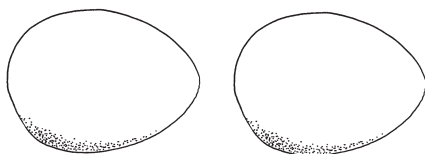
7.



HAKK-LIHA-RULLID



HAKK-LIHA-RULLID



HAKK-LIHA-RULLID

hakk-liha	400 g
vesi	2 sl
muna	1+1
sool	
pipar	
riiv-sai	5 sl
õli	

1. Pane kaussi hakk-liha, vesi ja 1 muna. Sega.
2. Maitsesta.
3. Vormi segust rullid.
4. Klopi lahti teine muna.
5. Kasta rullid muna sisse.
6. Pane taldrikule riiv-sai.
7. Veereta rulle riiv-saias.
8. Prae.

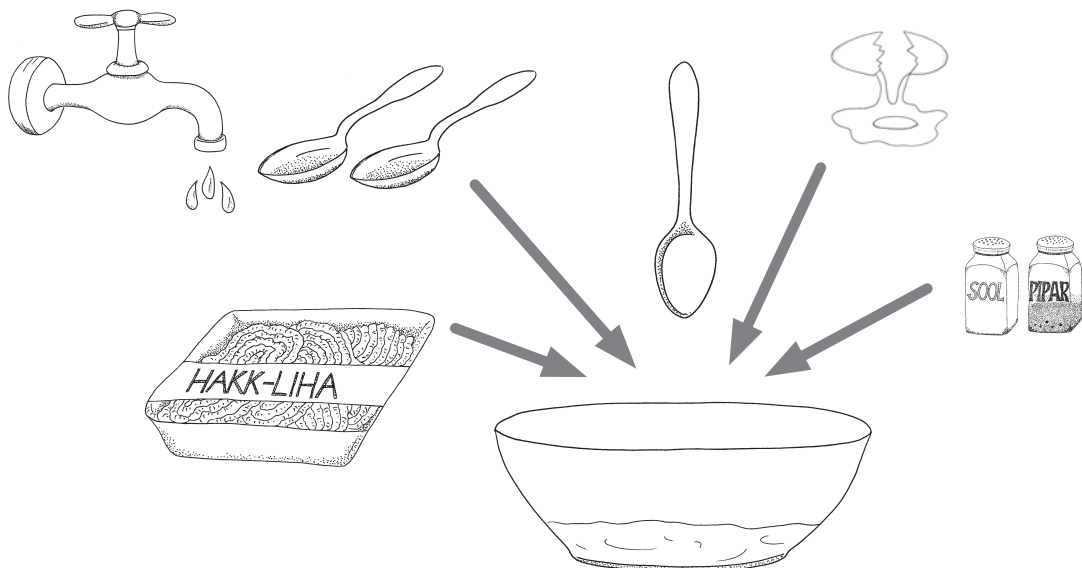
HAKK-LIHA-RULLID

HAKK-LIHA	400 G
VESI	2 SL
MUNA	1+1
SOOL	
PIPAR	
RIIV-SAI	5 SL
ÕLI	

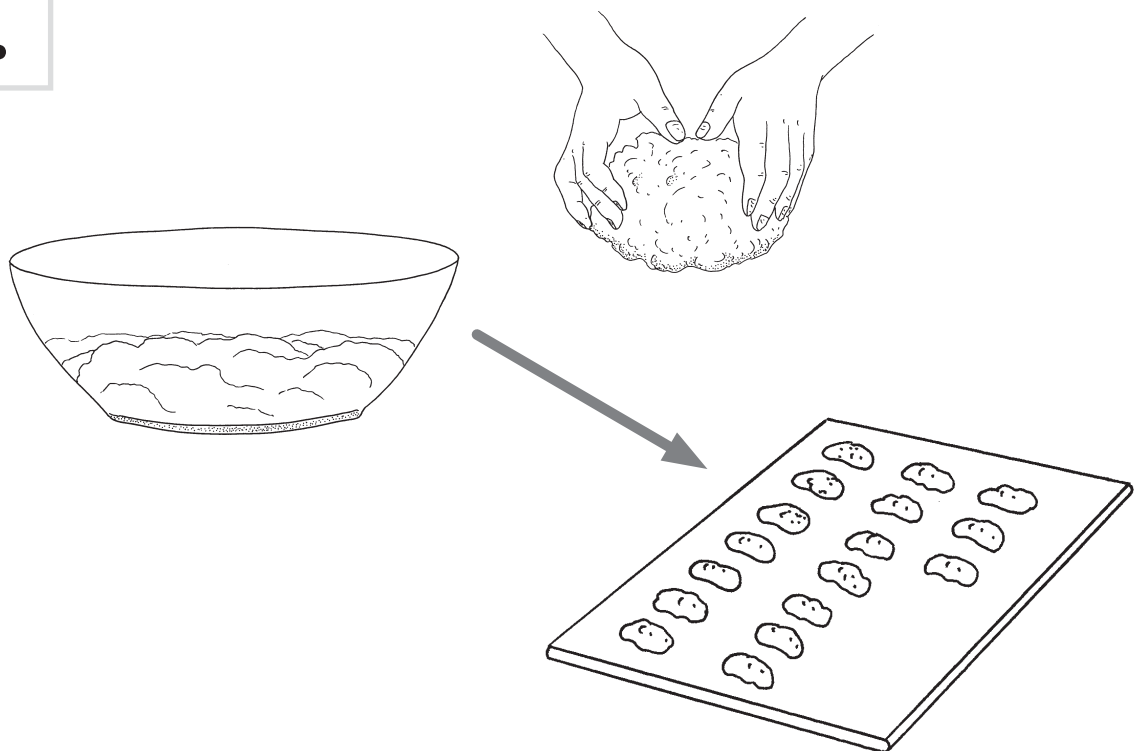
1. PANE KAUSSE HAKK-LIHA, VESI JA 1 MUNA. SEGA.
2. MAITSESTA.
3. VORMI SEGUST RULLID.
4. KLOPI LAHTI TEINE MUNA.
5. KASTA RULLID MUNA SISSE.
6. PANE TALDRIKULE RIIV-SAI.
7. VEERETA RULLE RIIV-SAIAS.
8. PRAE.

HAKK-LIHA-RULLID

1. 2.

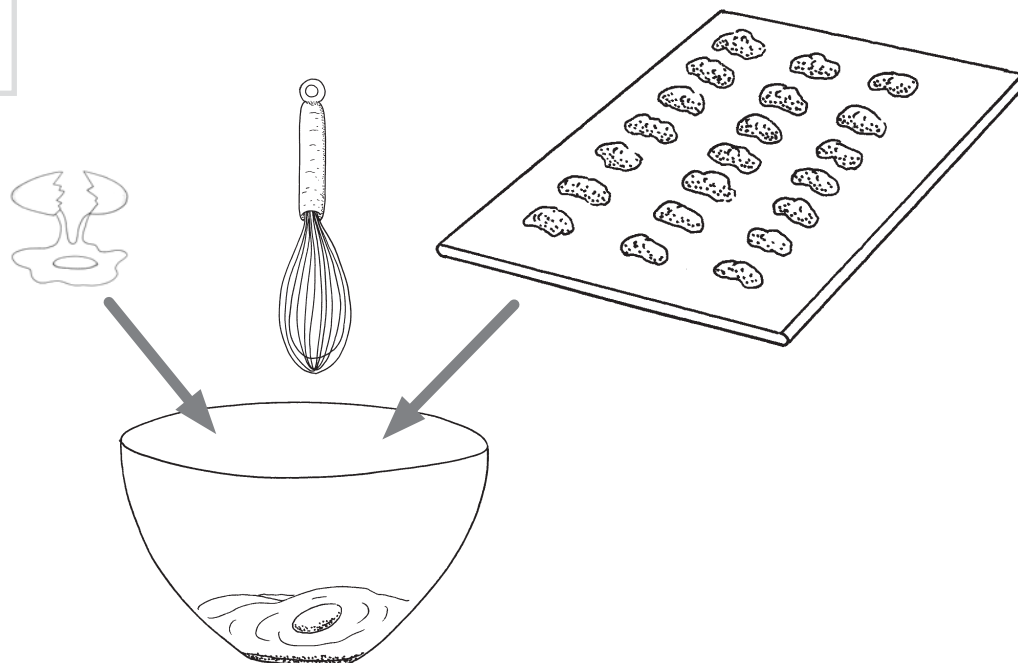


3.

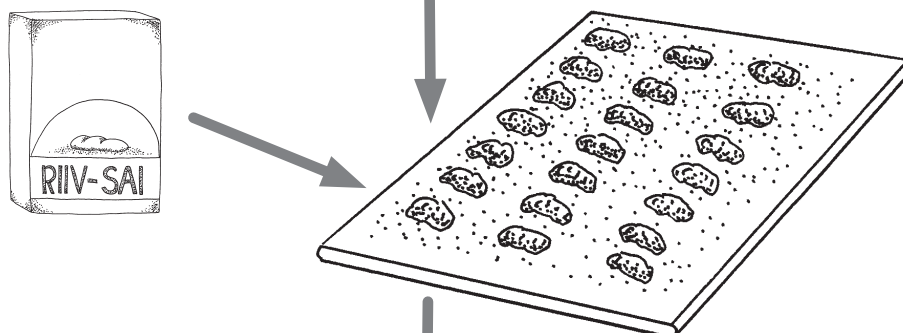


HAKK-LIHA-RULLID

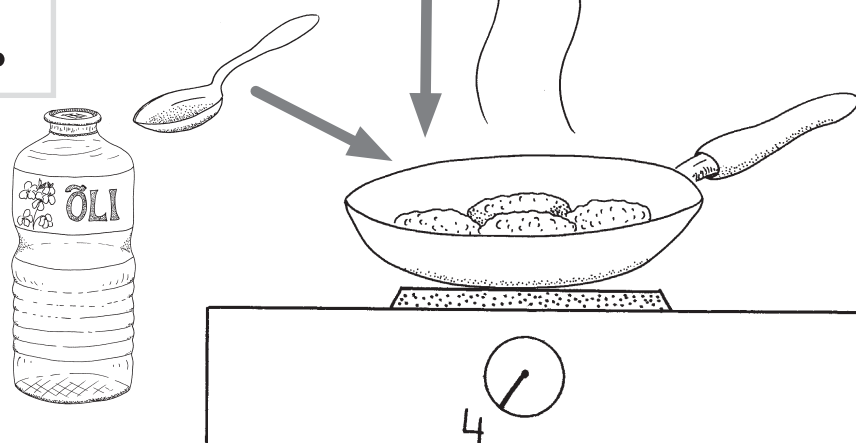
4. 5.



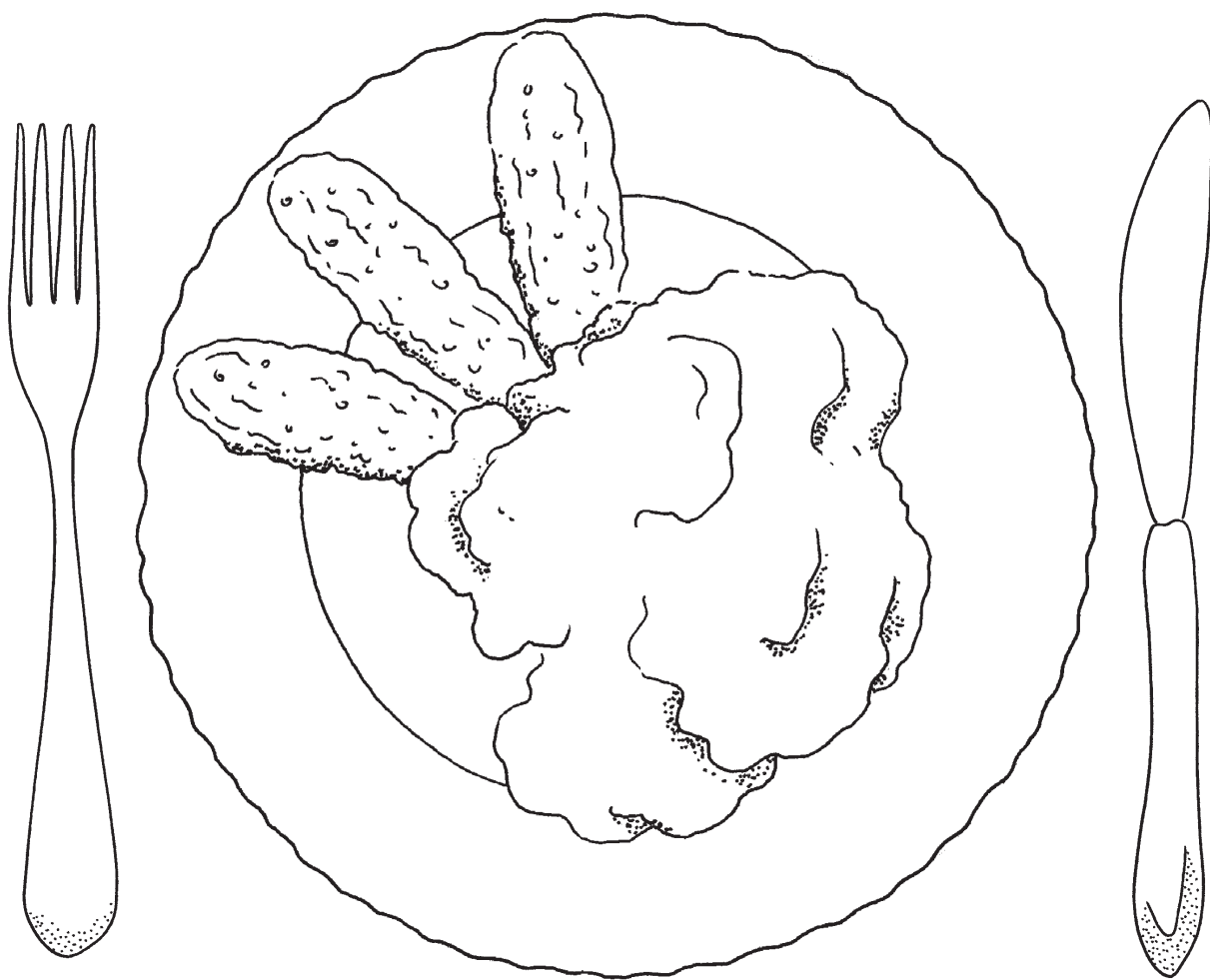
6. 7.



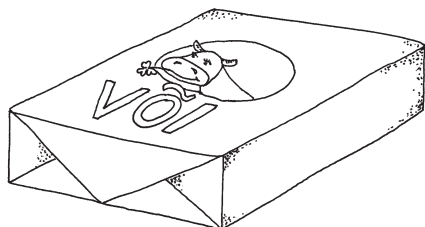
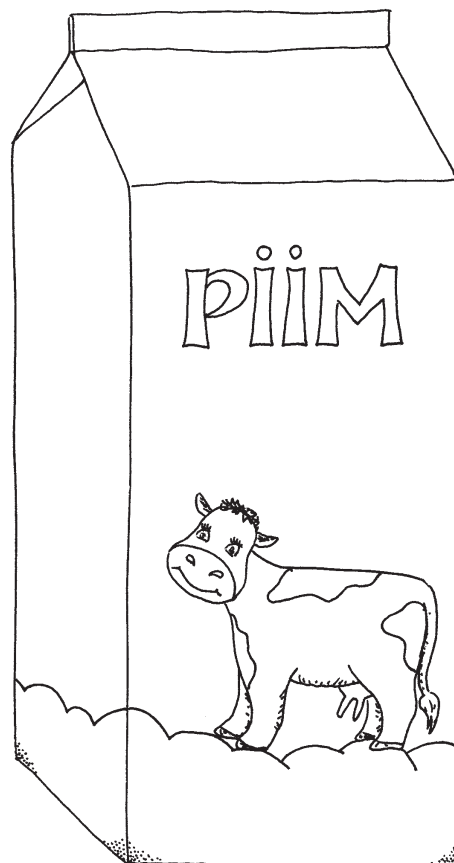
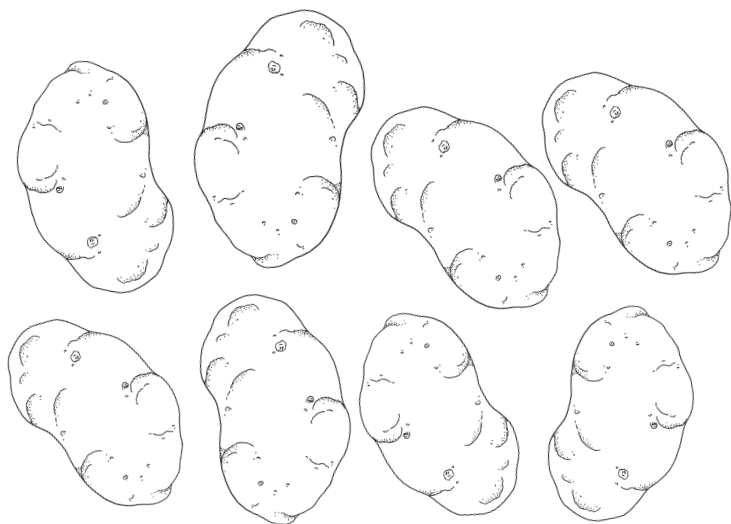
8.



KARTULI-PUDER



KARTULI-PUDER



KARTULI-PUDER

kartul	8 tk
piim	2,5 dl
või	2 sl
sool	

1. Pese ja koori kartulid.
2. Keeda kartulid pehmeks.
3. Vala kartulite pealt vesi ära.
4. Tambi kartulid pudruks.
5. Lisa tampimise ajal piim ja või.
6. Maitsesta.

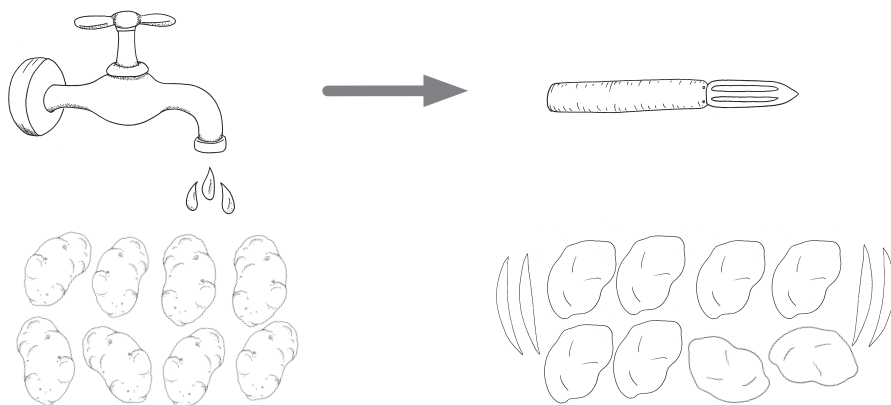
KARTULI-PUDER

KARTUL	8 TK
PIIM	2,5 DL
VÕI	2 SL
SOOL	

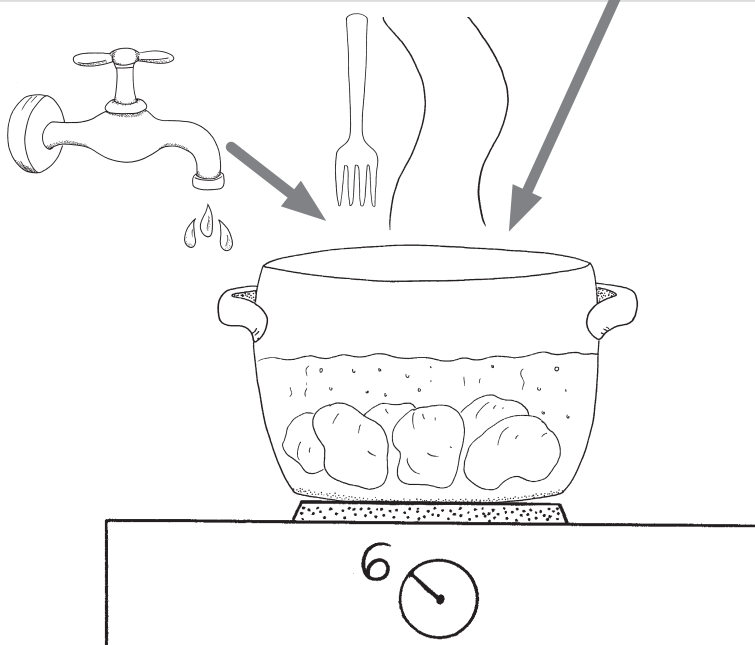
1. PESE JA KOORI KARTULID.
2. KEEDA KARTULID PEHMEKS.
3. VALA KARTULITE PEALT VESI ÄRA.
4. TAMBI KARTULID PUDRUKS.
5. LISA TAMPIMISE AJAL PIIM JA VÕI.
6. MAITSESTA.

KARTULI-PUDER

1.



2.



3.

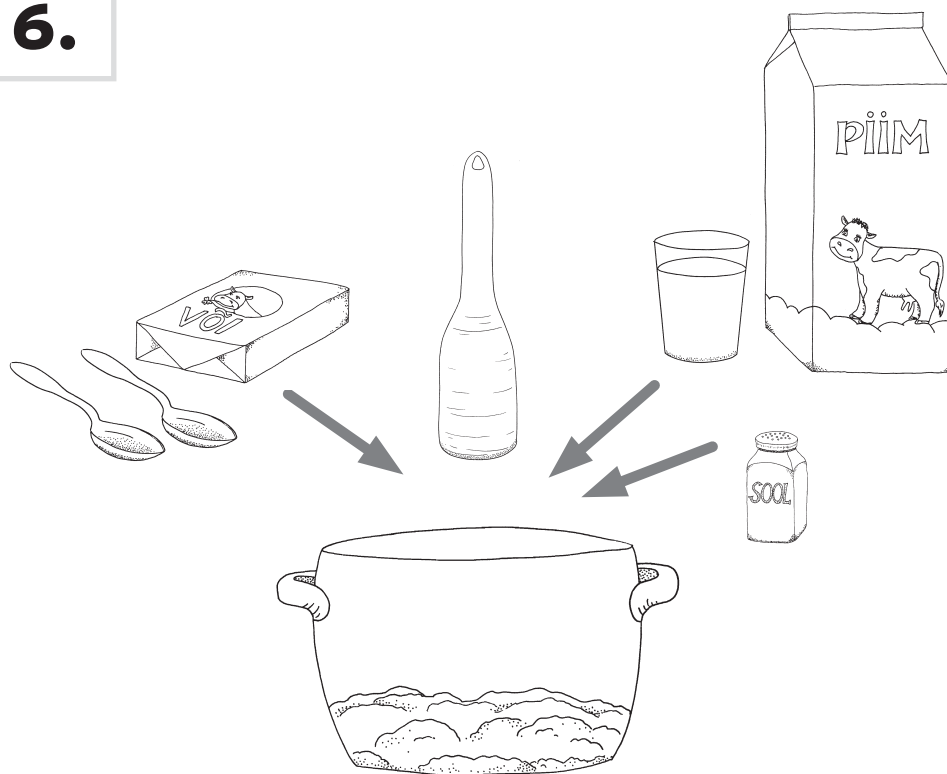


KARTULI-PUDER

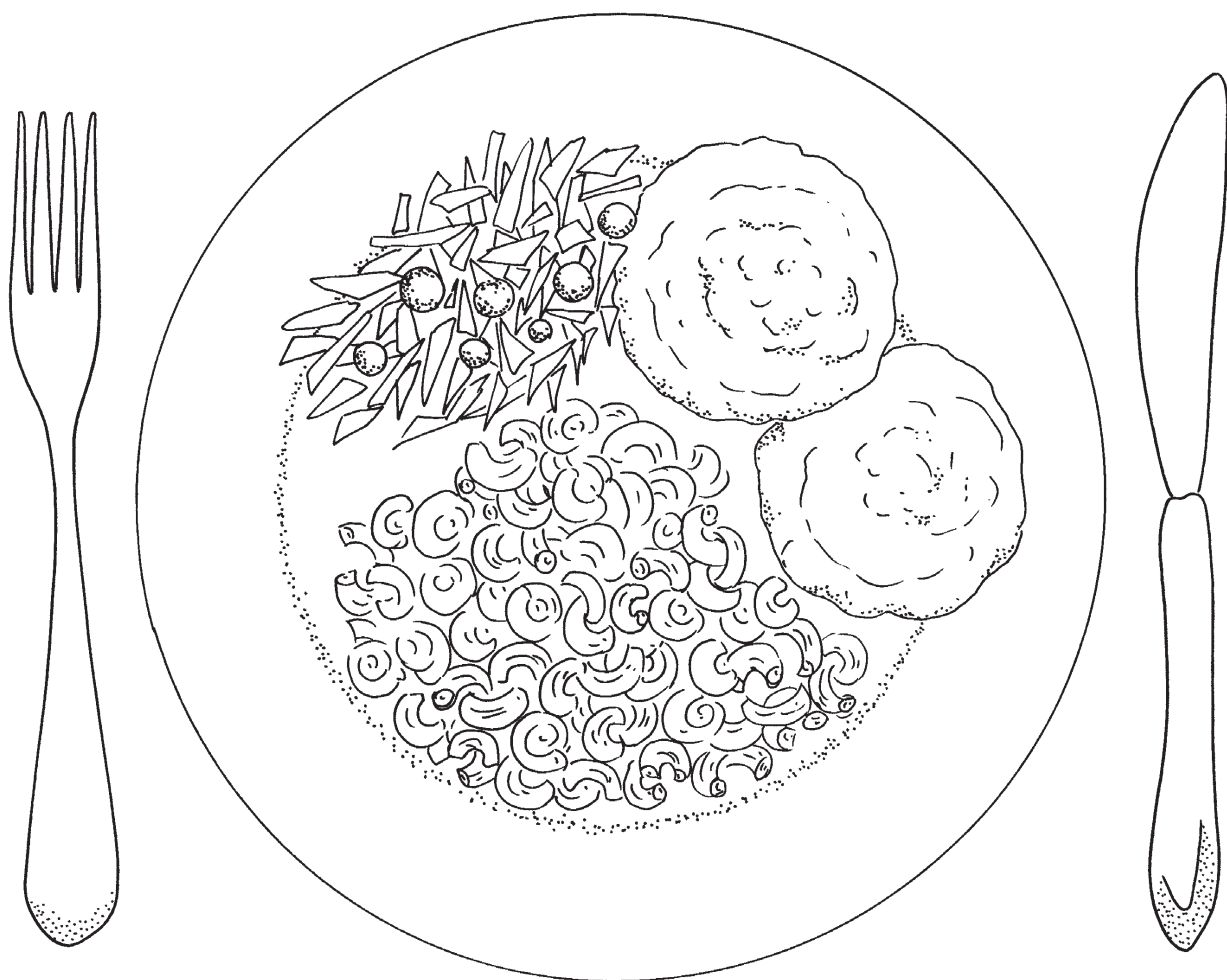
4.



5. 6.



KOTLETID



KOTLETID



KOTLETID

sai	2 viilu
piim	0,5 dl
sibul	1
hakk-liha	400 g
muna	1
sool	
pipar	
õli	1 sl

1. Pane saia-viilud kaussi.
2. Vala saia peale piim.
Jäta sai likku.
3. Koori ja haki sibul.
4. Pane teise kaussi hakk-liha, sibula-tükid, muna ja saia-piima segu. Sega.
5. Maitsesta.
6. Vormi kotletid.
7. Prae kotlette mõlemalt poolt umbes 5 minutit.

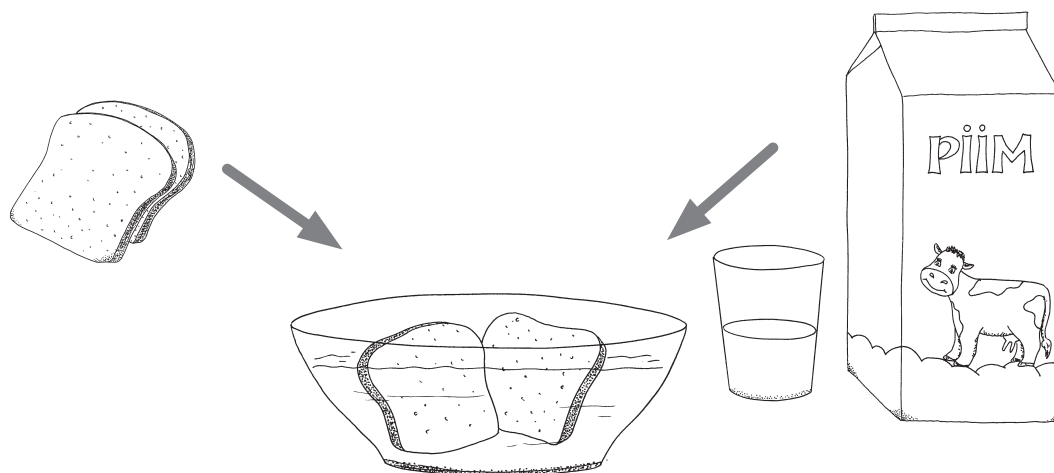
KOTLETID

SAI	2 VIILU
PIIM	0,5 DL
SIBUL	1
HAKK-LIHA	400 G
MUNA	1
SOOL	
PIPAR	
ÕLI	1 SL

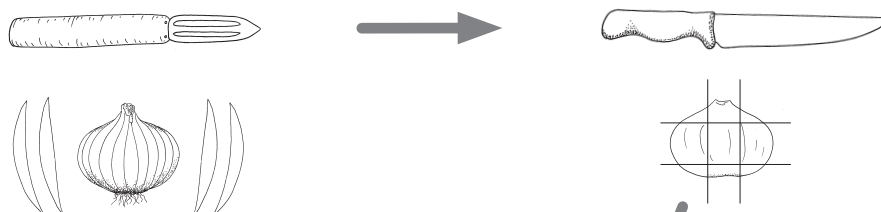
1. PANE SAIA-VIILUD KAUSSE.
2. VALA SAIA PEALE PIIM.
JÄTA SAI LIKKU.
3. KOORI JA HAKI SIBUL.
4. PANE TEISE KAUSSE HAKK-LIHA, SIBULATÜKID, MUNA JA SAIA-PIIMA SEGU. SEGA.
5. MAITSESTA.
6. VORMI KOTLETID.
7. PRAE KOTLETTE MÕLEMALT POOLT
UMBES 5 MINUTIT.

KOTLETID

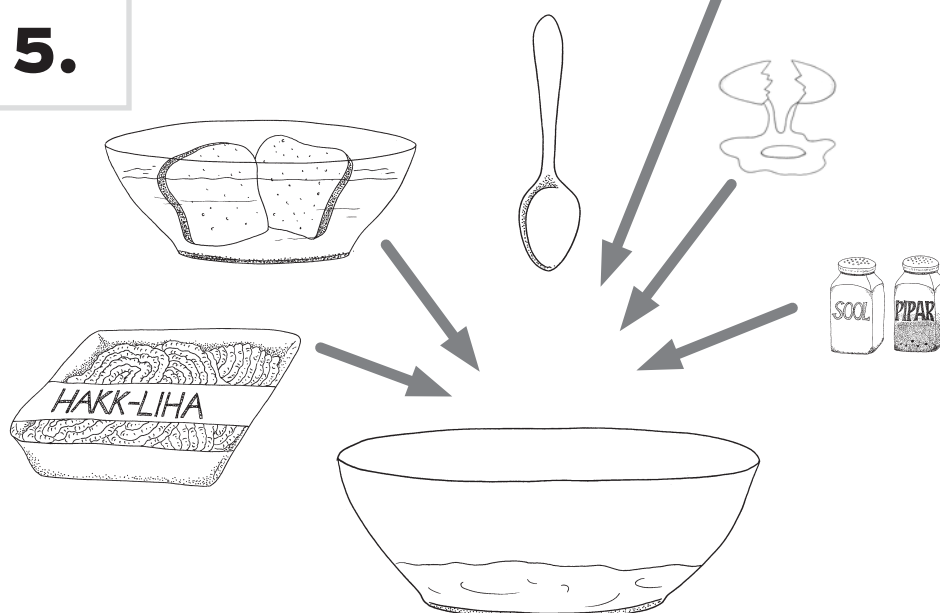
1. 2.



3.

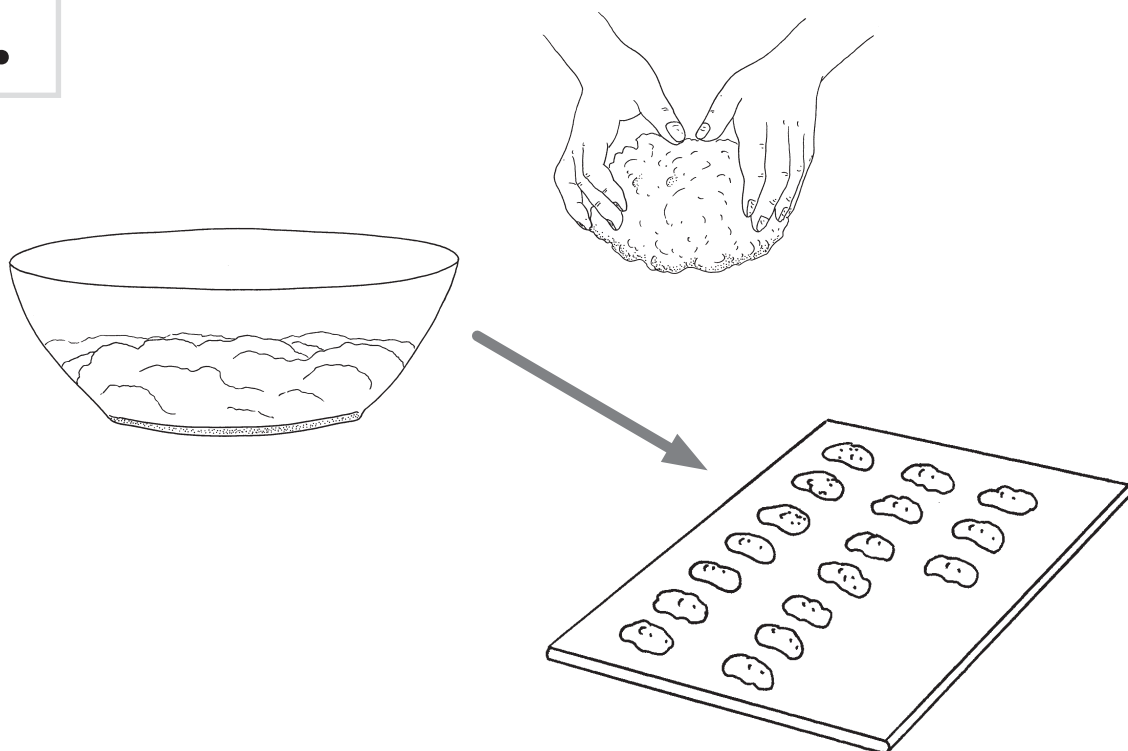


4. 5.

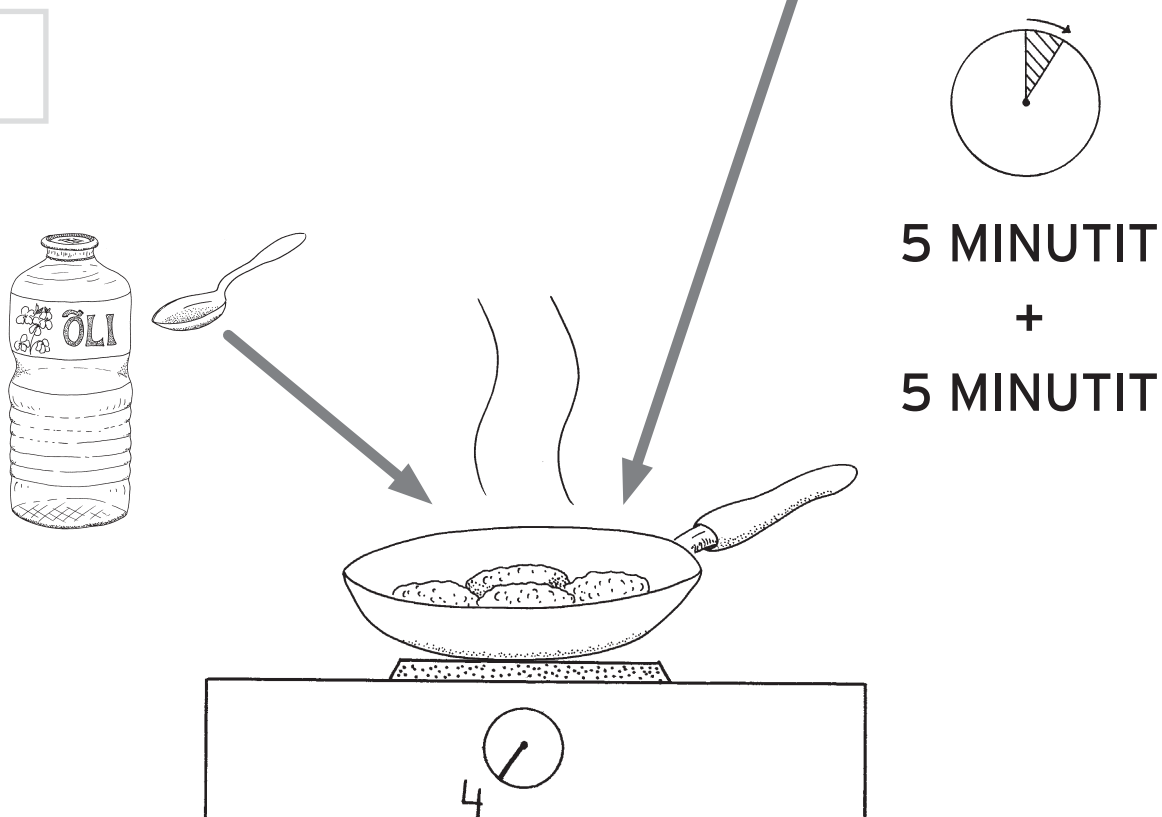


KOTLETID

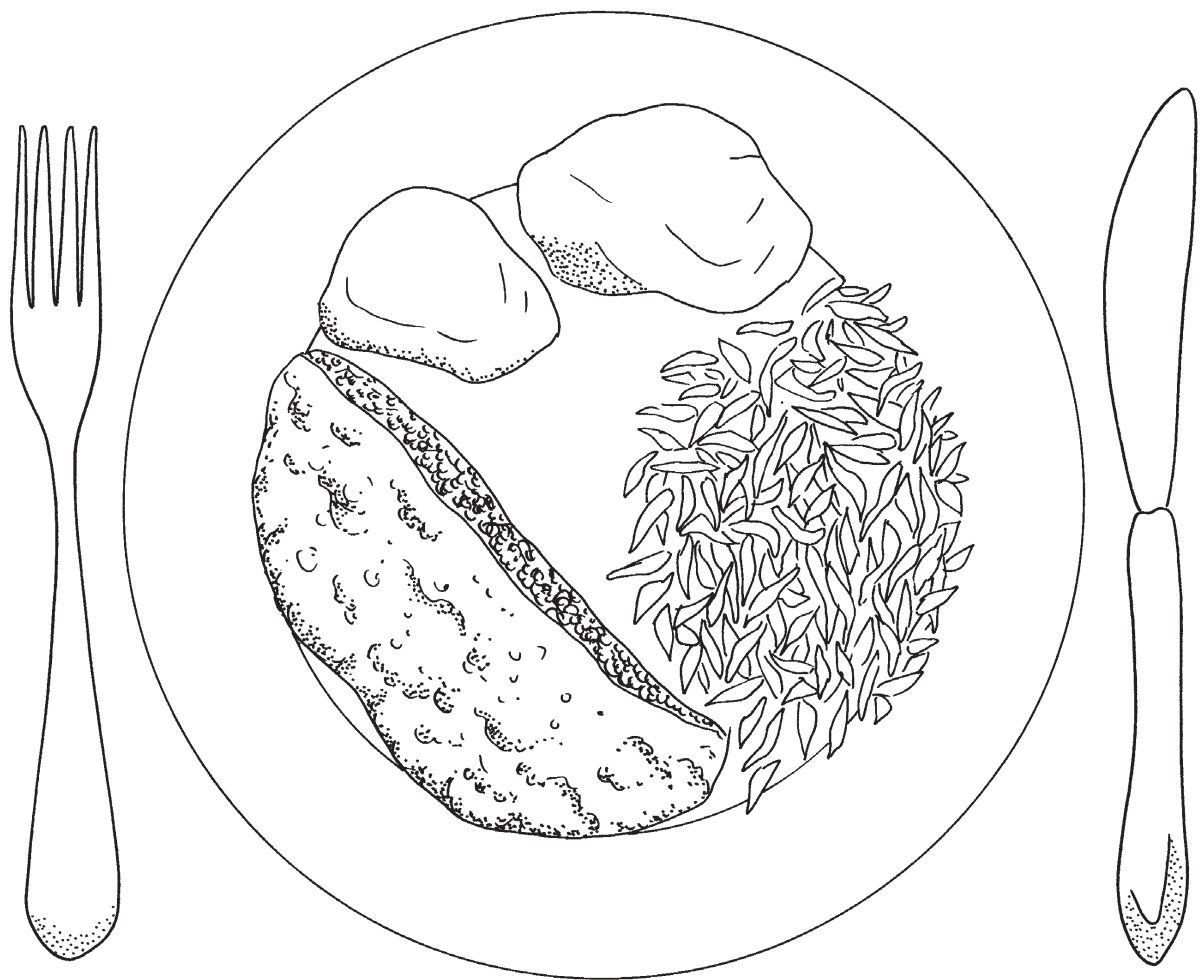
6.



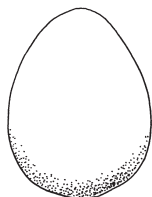
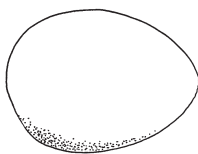
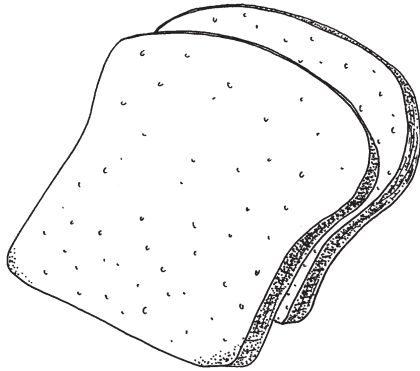
7.



PIKK-POISS



PIKK-POISS



PIKK-POISS

sai	2 viilu
vesi	0,5 dl
kartul	1
hakk-liha	500 g
muna	2
sool	
pipar	

1. Pane saia-viilud kaussi.
2. Vala saia peale veerand klaasi vett (0,5 dl).
Jäta sai likku.
3. Pese, koori ja riivi kartul.
4. Pane teise kaussi hakk-liha.
5. Lisa hakk-lihale riivitud kartul, munad
ja saia-pudi. Sega.
6. Maitsesta.
7. Vormi tainast rull.
8. Pane rull ahju-vormi.
9. Küpseta ahjus 180° juures umbes 1 tund.

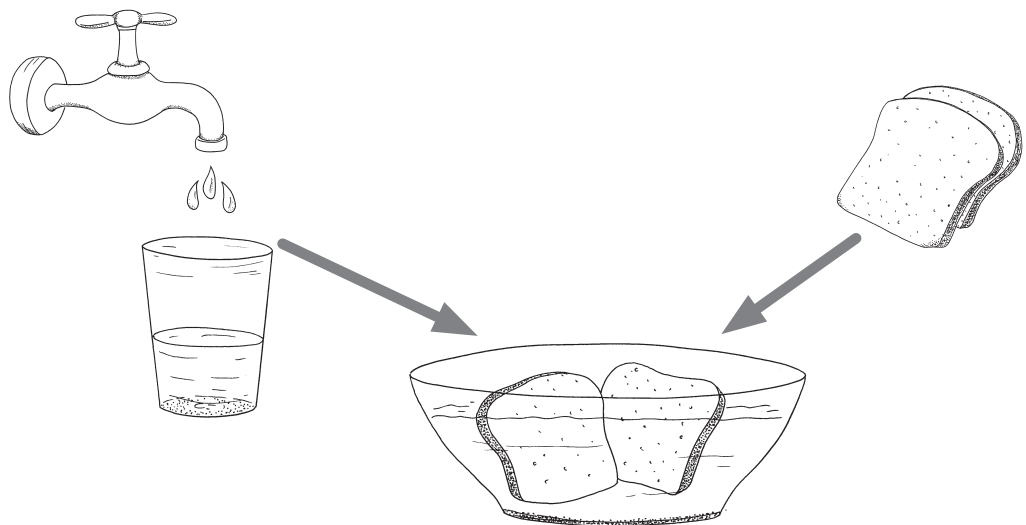
PIKK-POISS

SAI	2 VIILU
VESI	0,5 DL
KARTUL	1
HAKK-LIHA	500 G
MUNA	2
SOOL	
PIPAR	

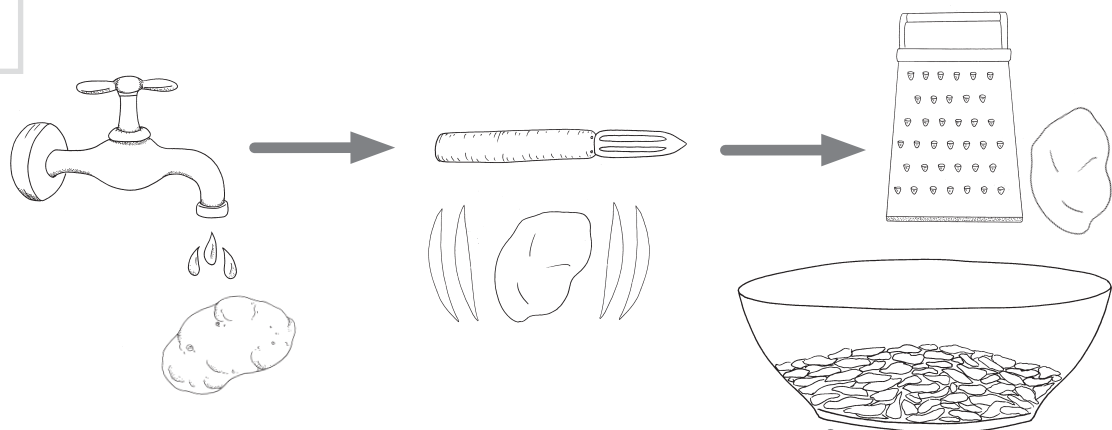
1. PANE SAIA-VIILUD KAUSSE.
2. VALA SAIA PEALE VEERAND KLAASI VETT (0,5 DL). JÄTA SAI LIKKU.
3. PESE, KOORI JA RIIVI KARTUL.
4. PANE TEISE KAUSSE HAKK-LIHA.
5. LISA HAKK-LIHALE RIIVITUD KARTUL, MUNAD JA SAIA-PUDI. SEGA.
6. MAITSESTA.
7. VORMI TAINAST RULL.
8. PANE RULL AHJU-VORMI.
9. KÜPSETA AHJUS 180° JUURES UMBES 1 TUND.

PIKK-POISS

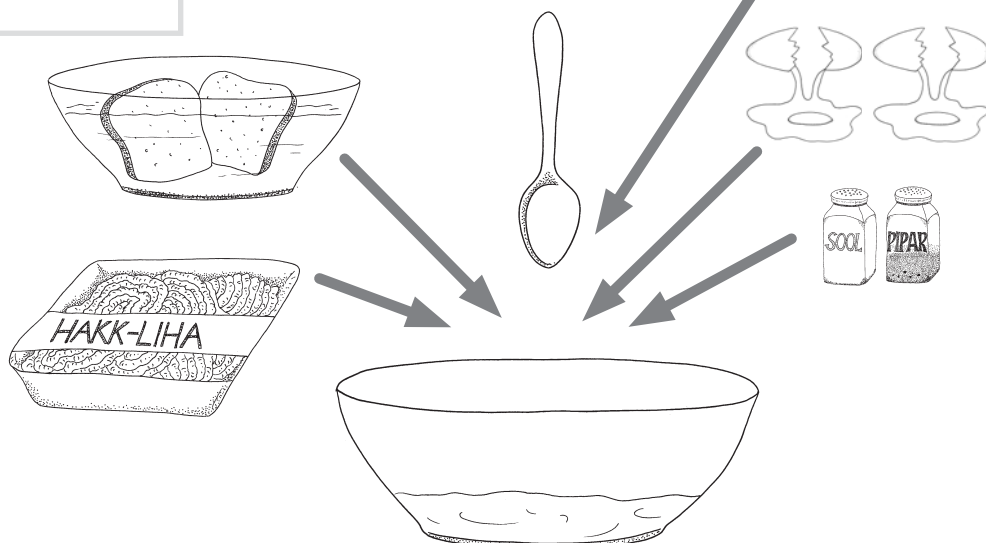
1. 2.



3.

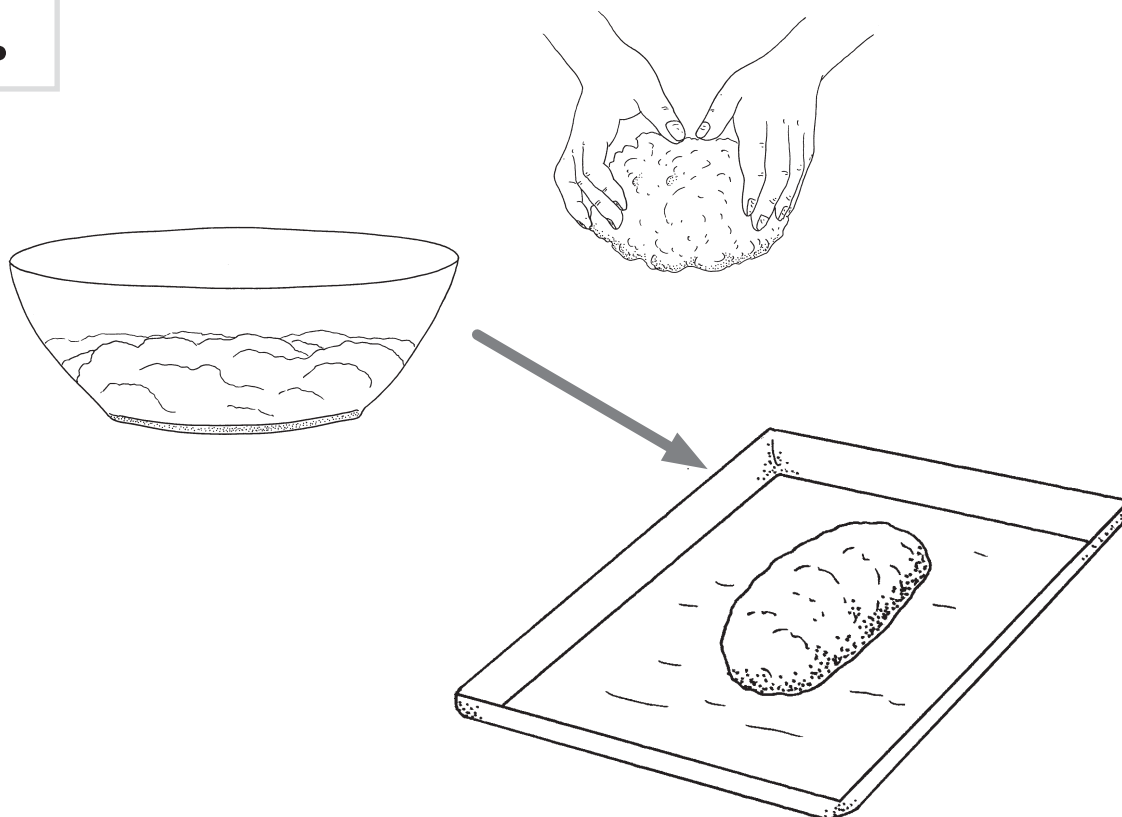


4. 5. 6.

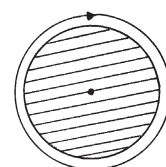


PIKK-POISS

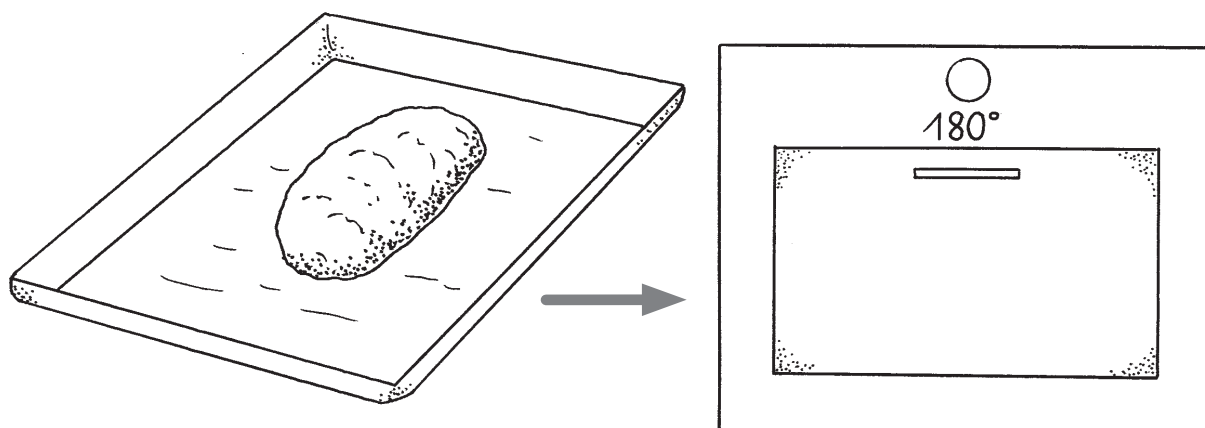
7.



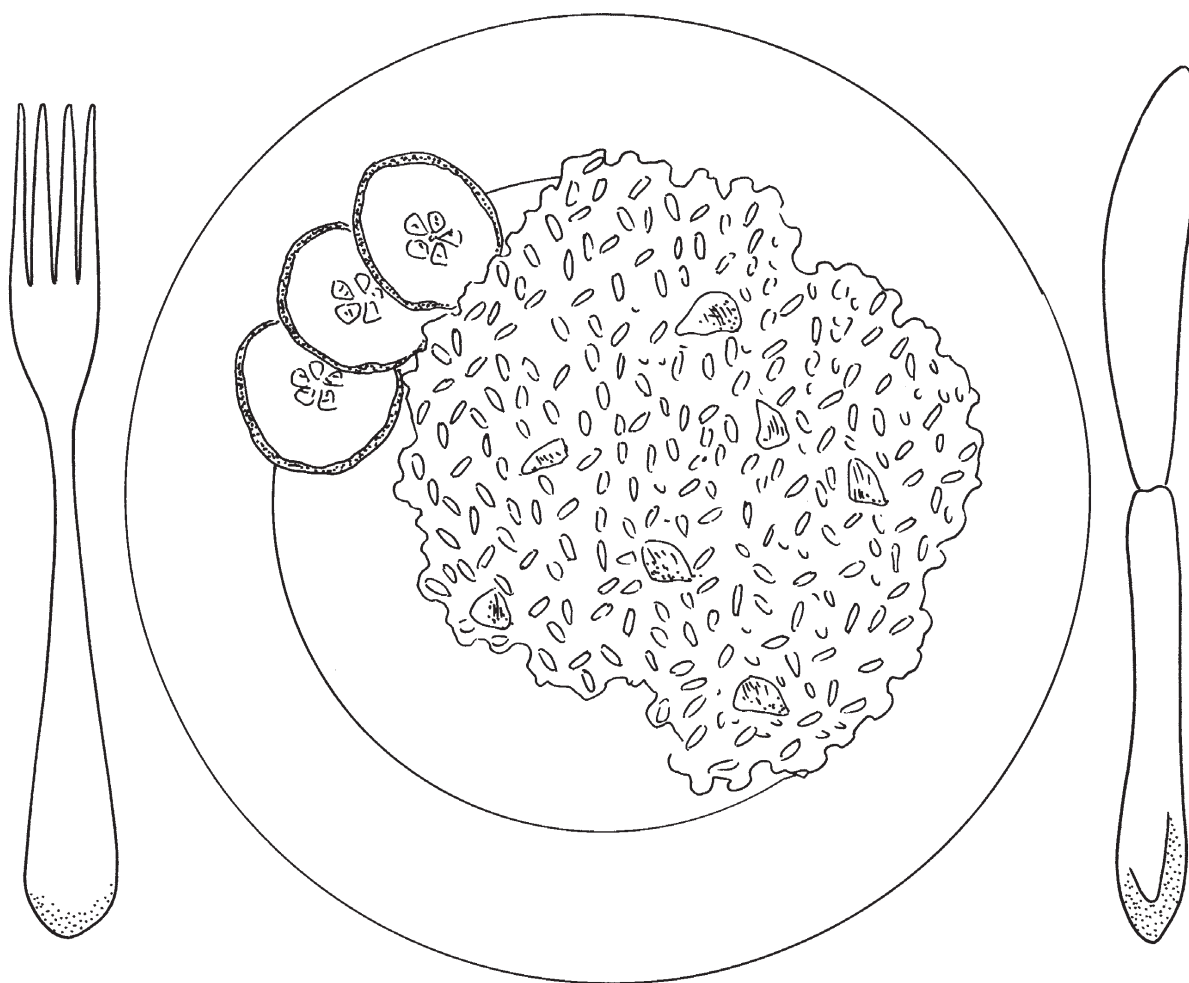
8. 9.



1 TUND



PLOV



PLOV



PLOV

hakk-liha	400 g
õli	1 sl
vesi	6 dl
porgand	2
sibul	2
tomati-pasta	150 g
pipar	
sool	
riis	2 dl

1. Pruunista potis hakk-liha.
2. Lisa hakk-lihale 3 klaasi (6 dl) vett.
3. Pese porgandid.
4. Koori ja tükelda porgandid ja sibulad.
5. Lisa porgandi- ja sibula-tükid hakk-lihale.
6. Lisa tomati-pasta, pipar ja sool.
7. Lisa riis.
8. Hauta madalal kuumusel, kuni riis on pehme.

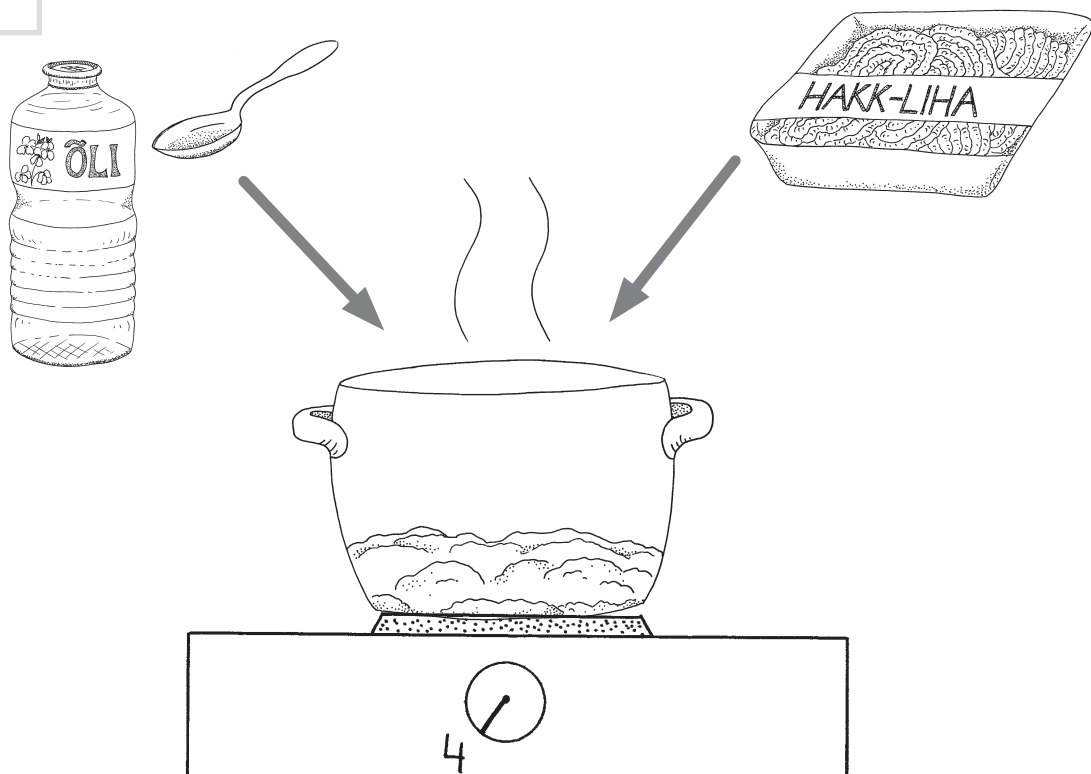
PLOV

HAKK-LIHA	400 G
ÕLI	1 SL
VESI	6 DL
PORGAND	2
SIBUL	2
TOMATI-PASTA	150 G
PIPAR	
SOOL	
RIIS	2 DL

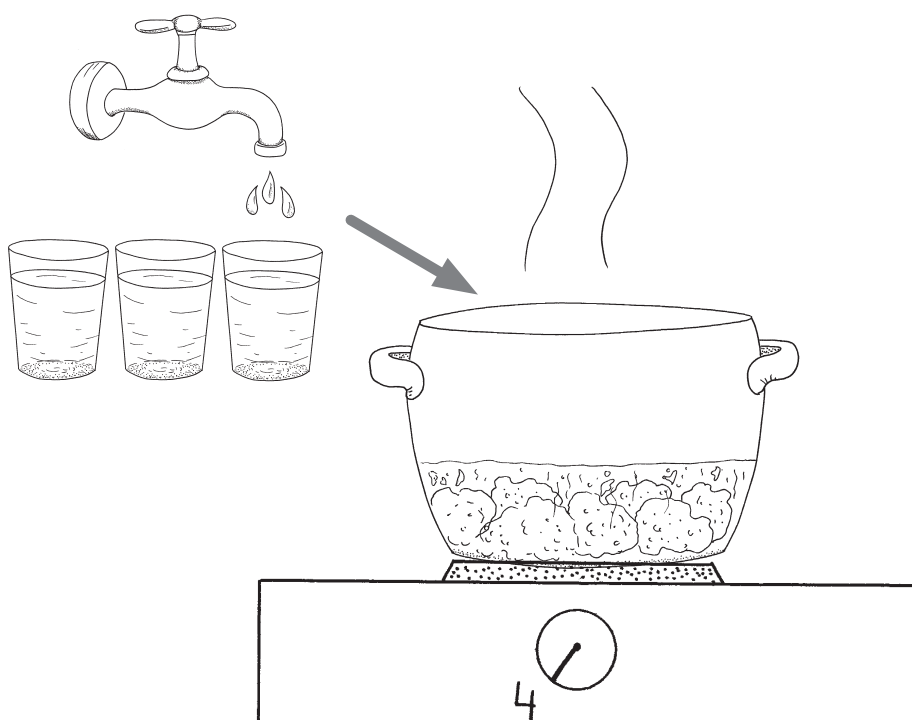
1. PRUUNISTA POTIS HAKK-LIHA.
2. LISA HAKK-LIHALE 3 KLAASI (6 DL) VETT.
3. PESE PORGANDID.
4. KOORI JA TÜKELDA PORGANDID JA SIBULAD.
5. LISA PORGANDI- JA SIBULA-TÜKID
HAKK-LIHALE.
6. LISA TOMATI-PASTA, PIPAR JA SOOL.
7. LISA RIIS.
8. HAUTA MADALAL KUUMUSEL,
KUNI RIIS ON PEHME.

PLOV

1.

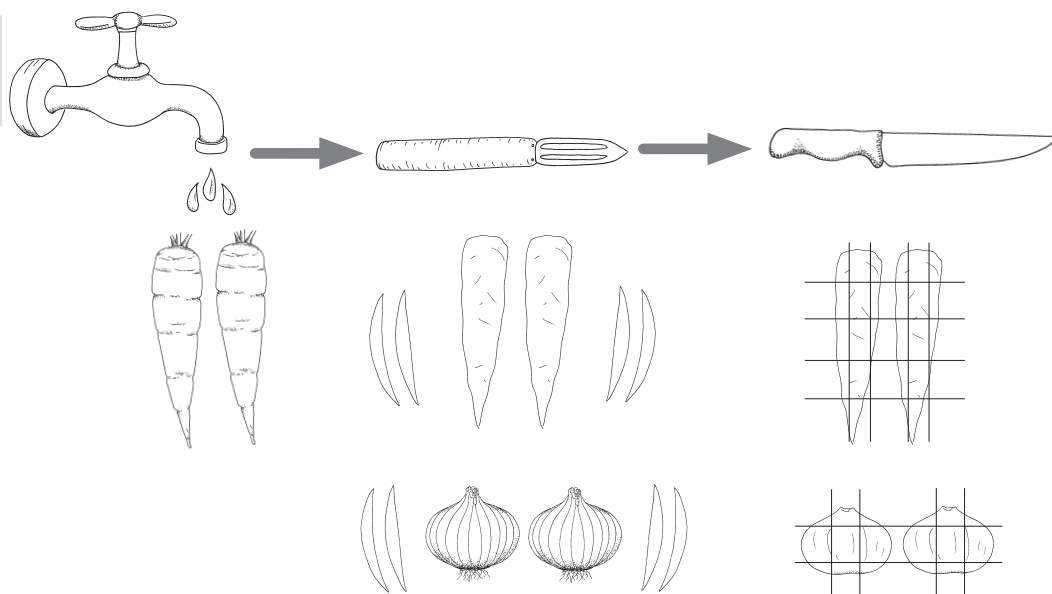


2.

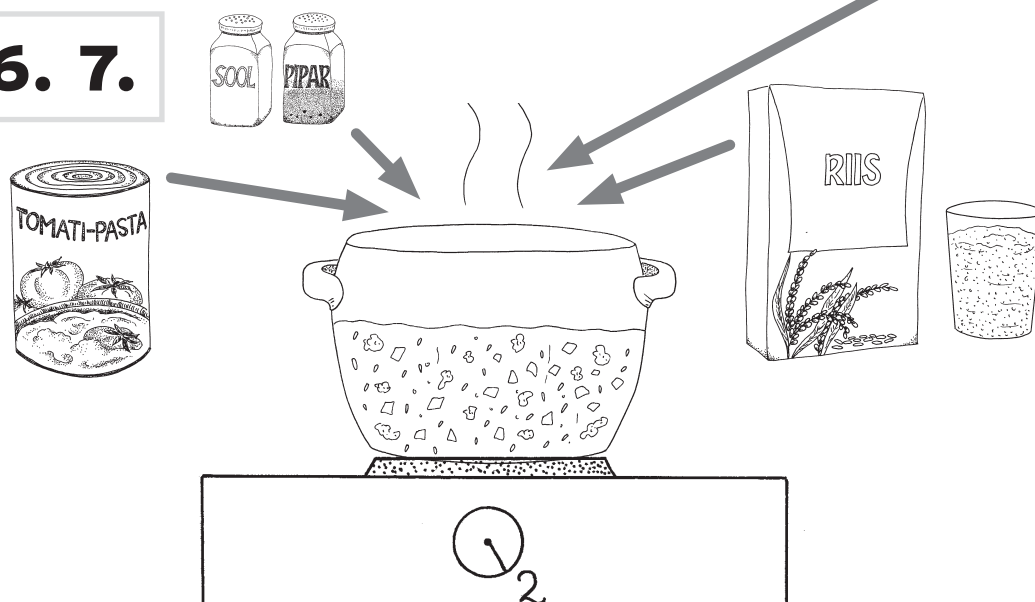


PLOV

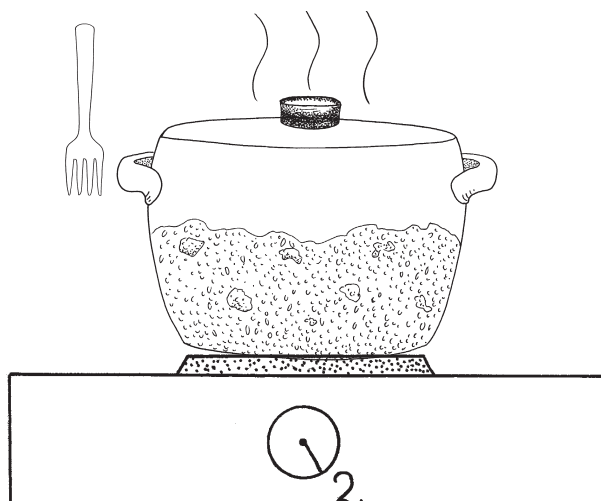
3. 4.



5. 6. 7.



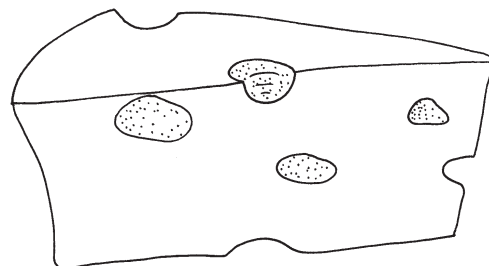
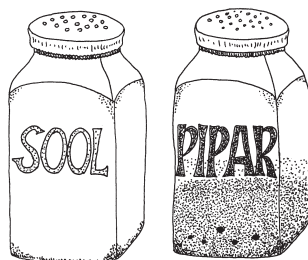
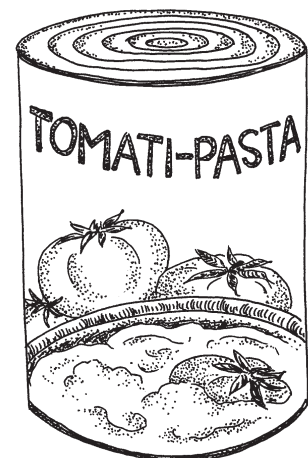
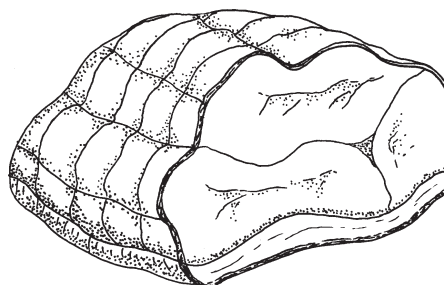
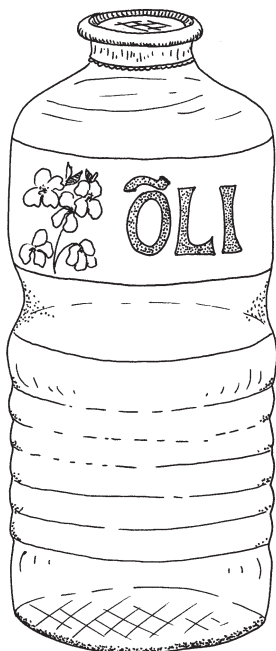
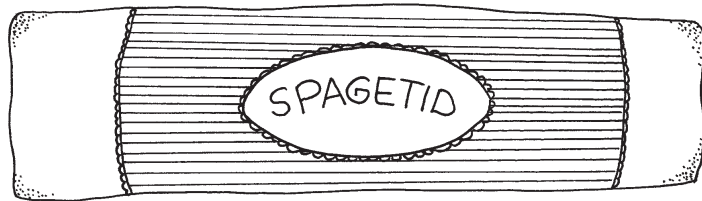
8.



SPAGETI-VORM



SPAGETI-VORM



SPAGETI-VORM

spagetid	pool pakki
hakk-liha	200 g
õli	1 sl
sink	100 g
tomati-pasta	1 dl
sool	
pipar	
riivitud juust	

1. Keeda spagetid pehmeks.
2. Nõruta spagetid.
3. Pruunista pannil hakk-liha.
4. Tükelda sink.
Lisa singi-tükid hakk-lihale.
5. Lisa hakk-lihale tomati-pasta ja keedetud spagetid. Sega.
6. Maitsesta.
7. Vala segu ahju-vormi.
8. Puista peale riivitud juustu.
9. Küpseta ahjus 180° juures umbes 20 minutit.

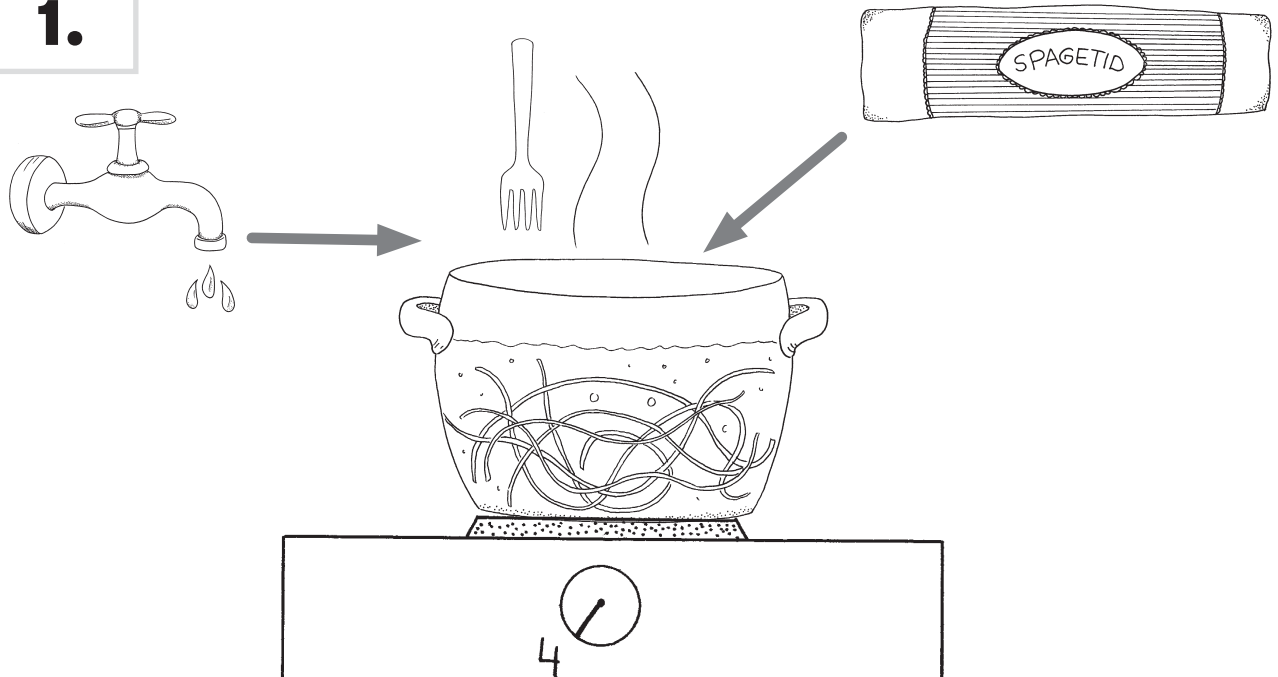
SPAGETI-VORM

SPAGETID	POOL PAKKI
HAKK-LIHA	200 G
ÕLI	1 SL
SINK	100 G
TOMATI-PASTA	1 DL
SOOL	
PIPAR	
RIIVITUD JUUST	

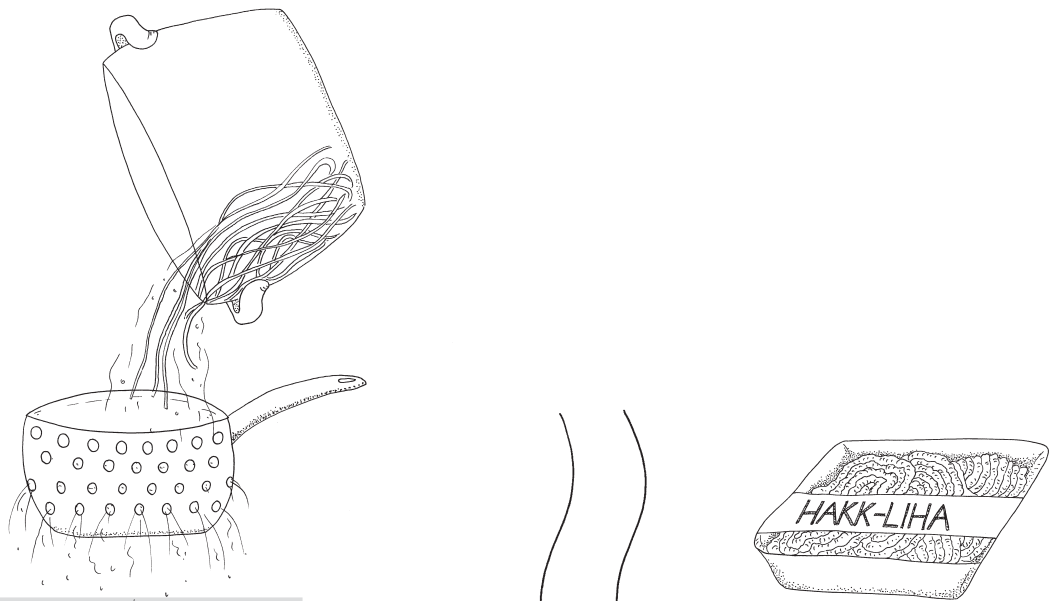
1. KEEDA SPAGETID PEHMEKS.
2. NÕRUTA SPAGETID.
3. PRUUNISTA PANNIL HAKK-LIHA.
4. TÜKELDA SINK.
LISA SINGI-TÜKID HAKK-LIHALE.
5. LISA HAKK-LIHALE TOMATI-PASTA JA
KEEDETUD SPAGETID. SEGA.
6. MAITSESTA.
7. VALA SEGU AHJU-VORMI.
8. PUISTA PEALE RIIVITUD JUUSTU.
9. KÜPSETA AHJUS 180° JUURES UMBES
20 MINUTIT.

SPAGETI-VORM

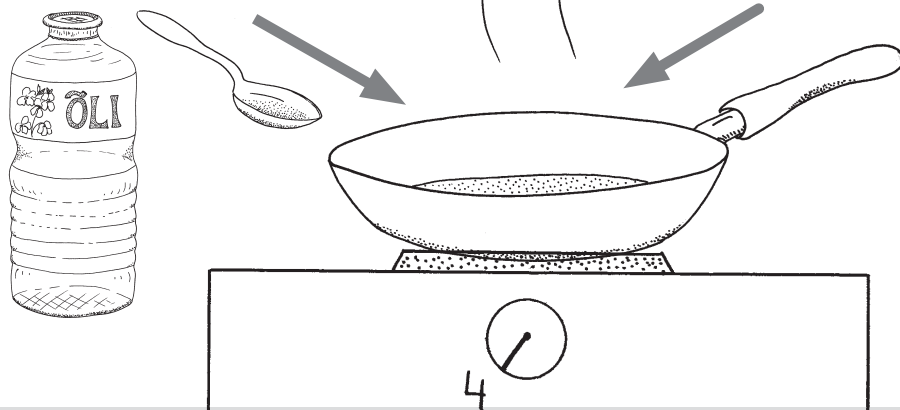
1.



2.

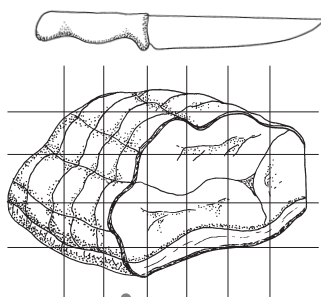


3.

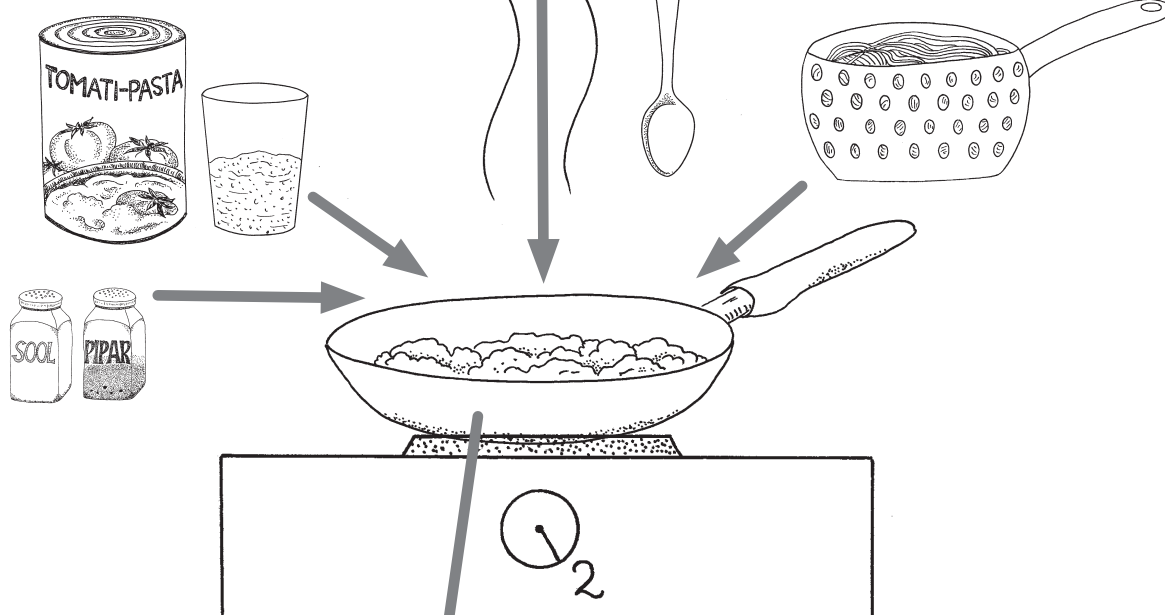


SPAGETI-VORM

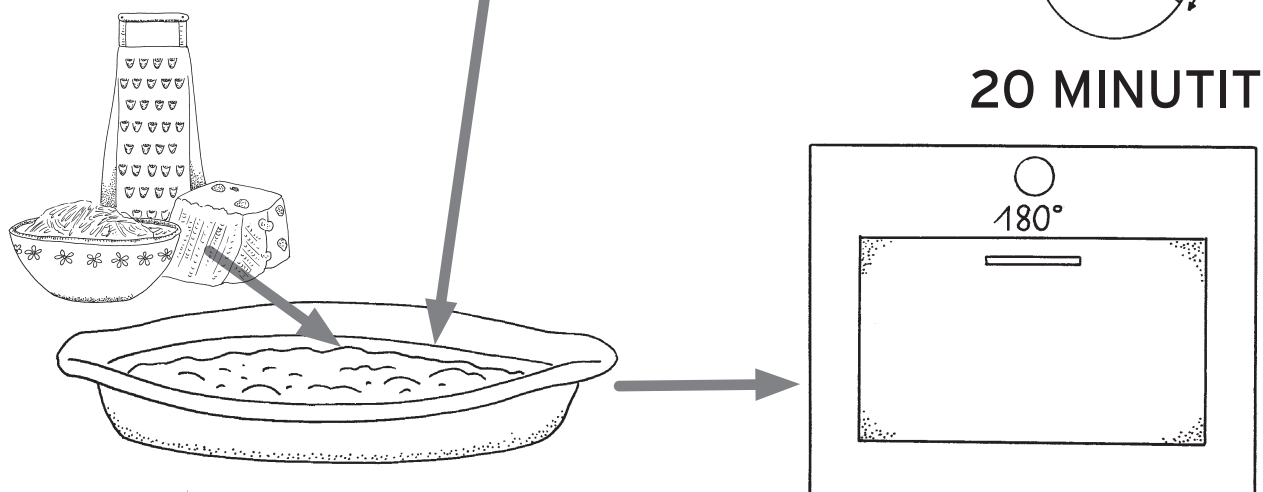
4.



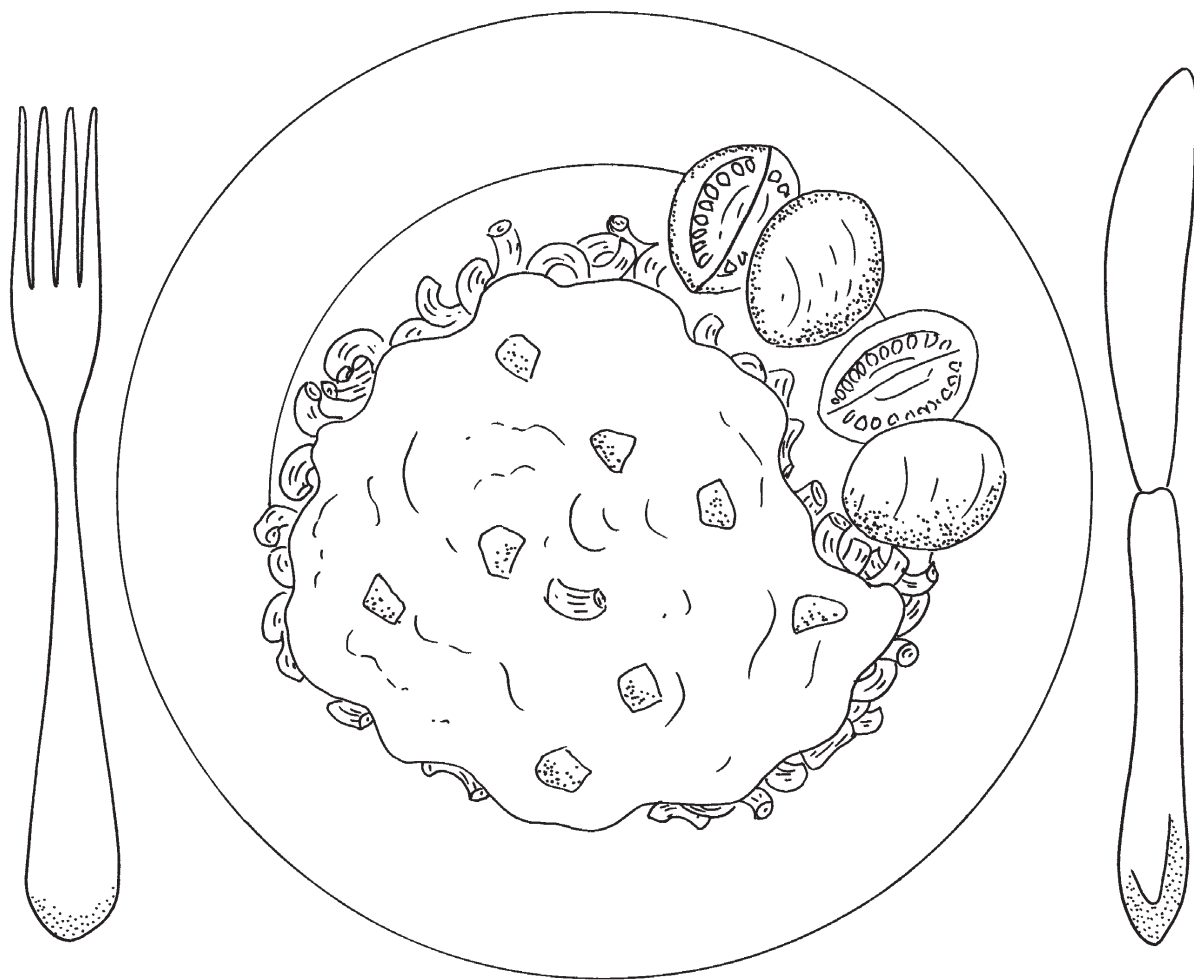
5. 6.



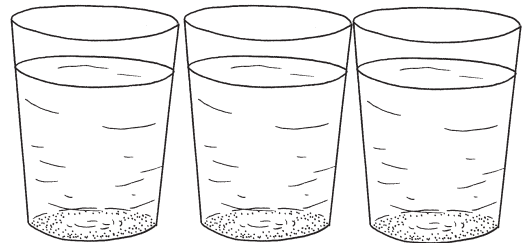
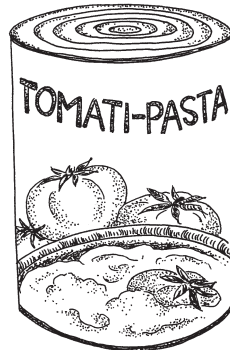
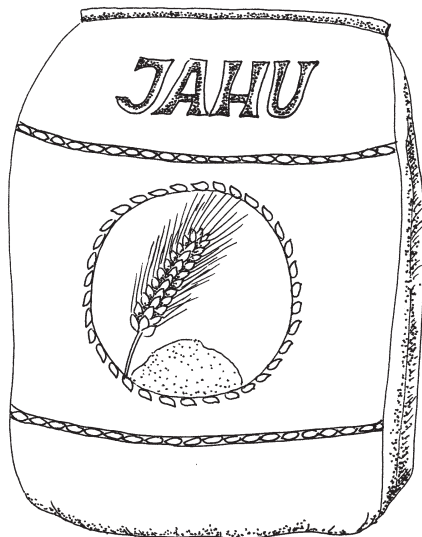
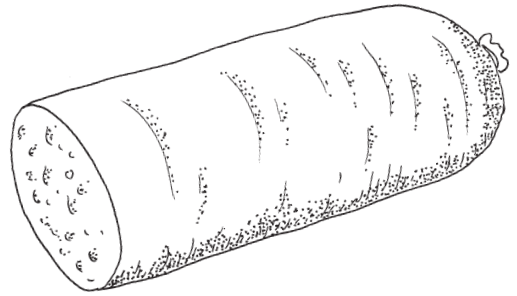
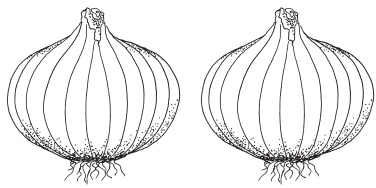
7. 8. 9.



VORSTI-KASTE



VORSTI-KASTE



VORSTI-KASTE

sibul	2
õli	1 sl
keedu-vorst	400 g
jahu	5 sl
tomati-pasta	2 sl
vesi	6 dl
hapu-koor	1 dl
sool	
pipar	

1. Koori ja haki sibulad.
2. Pane pannile õli ja sibula-tükid. Kuumuta.
3. Tükelda vorst.
4. Lisa vorsti-tükid sibulale. Pruunista.
5. Lisa jahu, tomati-pasta ja 3 klaasi vett (6 dl).
Hauta 10 minutit.
6. Lisa hapu-koor.
Hauta 5 minutit.
7. Maitsesta.

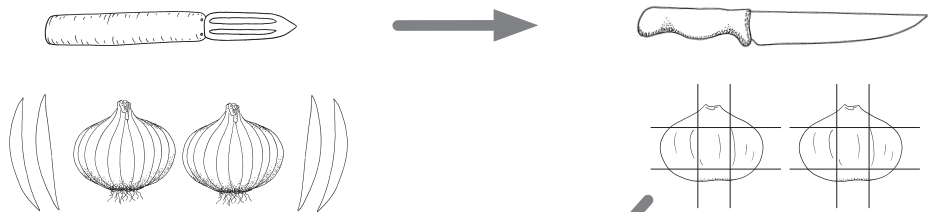
VORSTI-KASTE

SIBUL	2
ÕLI	1 SL
KEEDU-VORST	400 G
JAHU	5 SL
TOMATI-PASTA	2 SL
VESI	6 DL
HAPU-KOOR	1 DL
SOOL	
PIPAR	

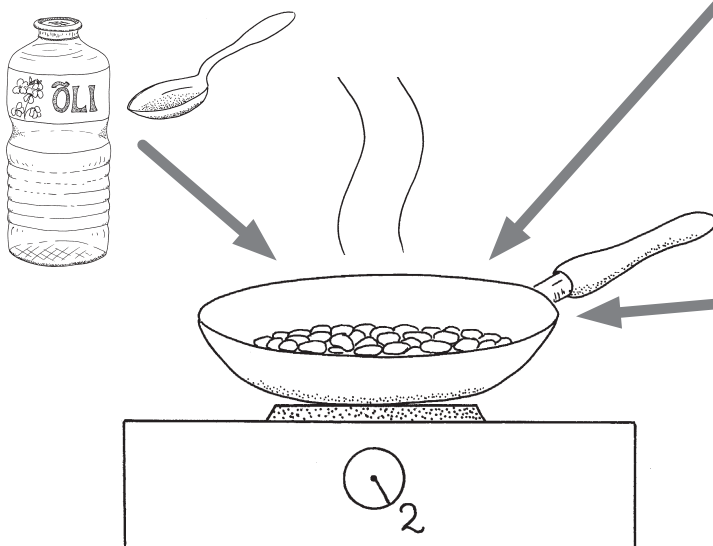
1. KOORI JA HAKI SIBULAD.
2. PANE PANNILE ÕLI JA SIBULA-TÜKID.
KUUMUTA.
3. TÜKELDA VORST.
4. LISA VORSTI-TÜKID SIBULALE. PRUUNISTA.
5. LISA JAHU, TOMATI-PASTA JA 3 KLAASI VETT
(6 DL).
HAUTA 10 MINUTIT.
6. LISA HAPU-KOOR.
HAUTA 5 MINUTIT.
7. MAITSESTA.

VORSTI-KASTE

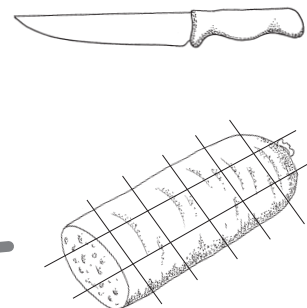
1.



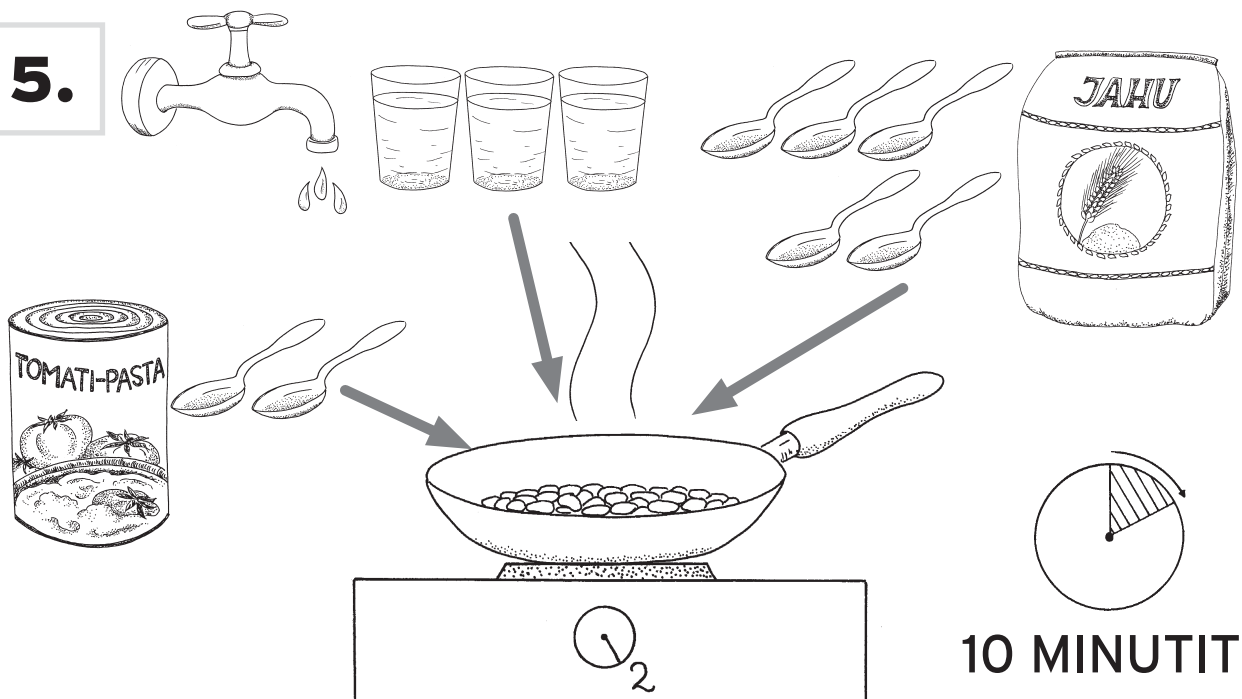
2.



3. 4.

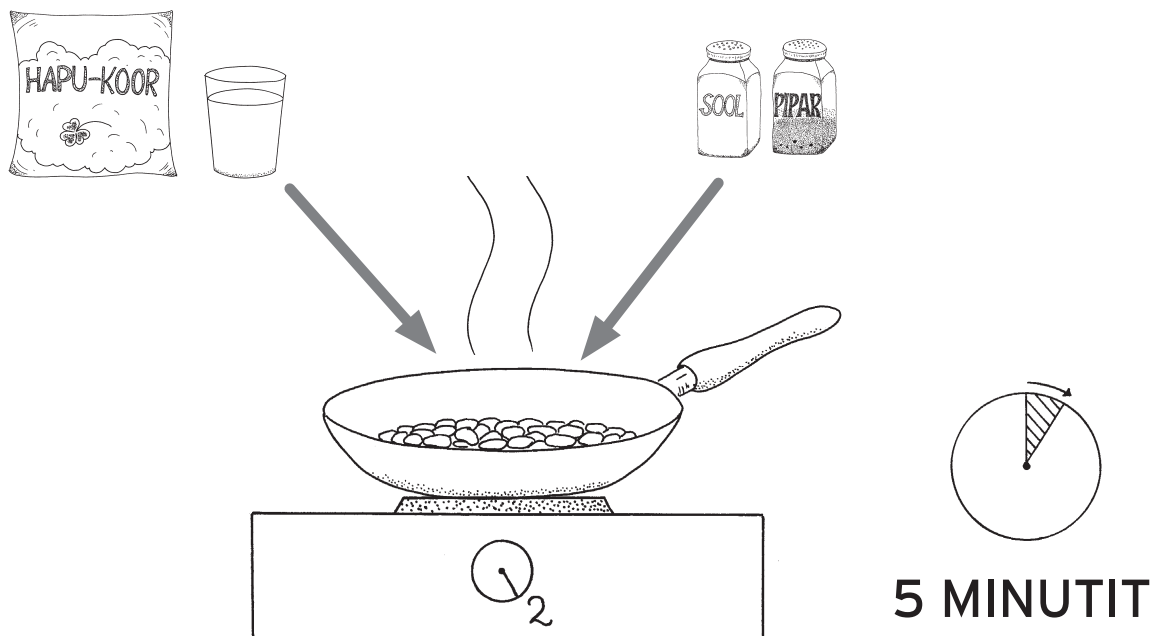


5.



VORSTI-KASTE

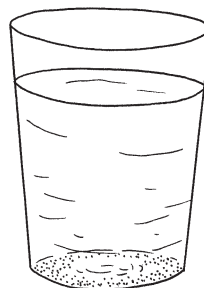
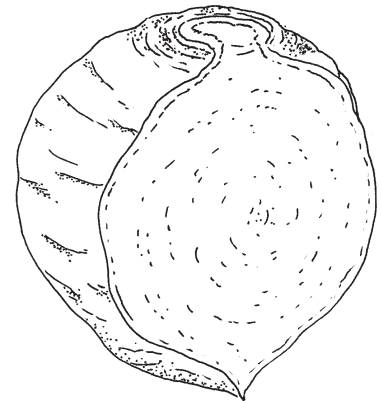
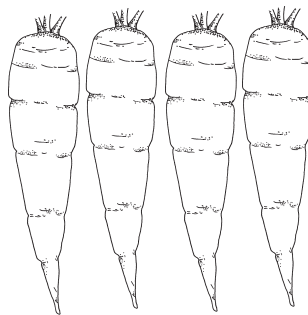
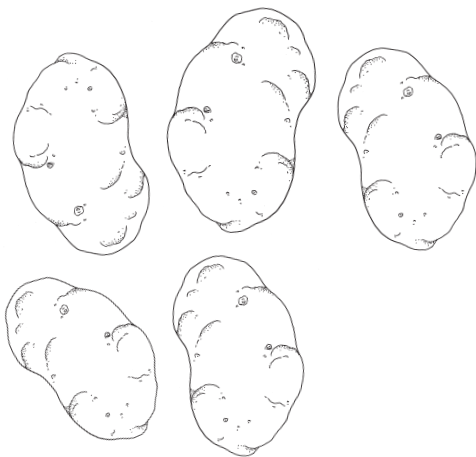
6. 7.



ÜHE-PAJA-TOIT



ÜHE-PAJA-TOIT



ÜHE-PAJA-TOIT

hakk-liha	500 g
õli	1 sl
kartul	5
porgand	4
kaalikas	pool kaalikat
kapsas	pool väikest kapsast
vesi	2 dl
sool	

1. Pruunista potis hakk-liha.
2. Pese kartulid, porgandid, kaalikas ja kapsas.
3. Koori ja tükelda kartulid, porgandid, kaalikas ja kapsas.
4. Lisa aed-vilja-tükid hakk-lihale.
5. Lisa klaas vett (2 dl).
6. Hauta, kuni aed-vili on pehme.
7. Maitsesta.

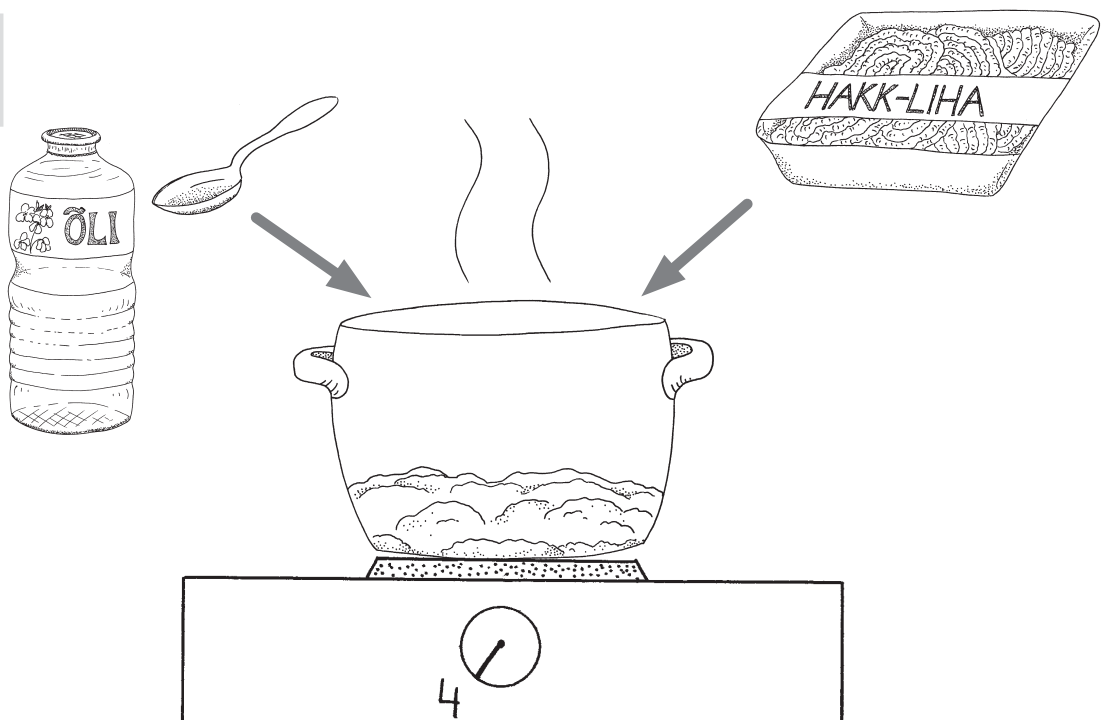
ÜHE-PAJA-TOIT

HAKK-LIHA	500 G
ÕLI	1 SL
KARTUL	5
PORGAND	4
KAALIKAS	POOL KAALIKAT
KAPSAS	POOL VÄIKEST KAPSAST
VESI	2 DL
SOOL	

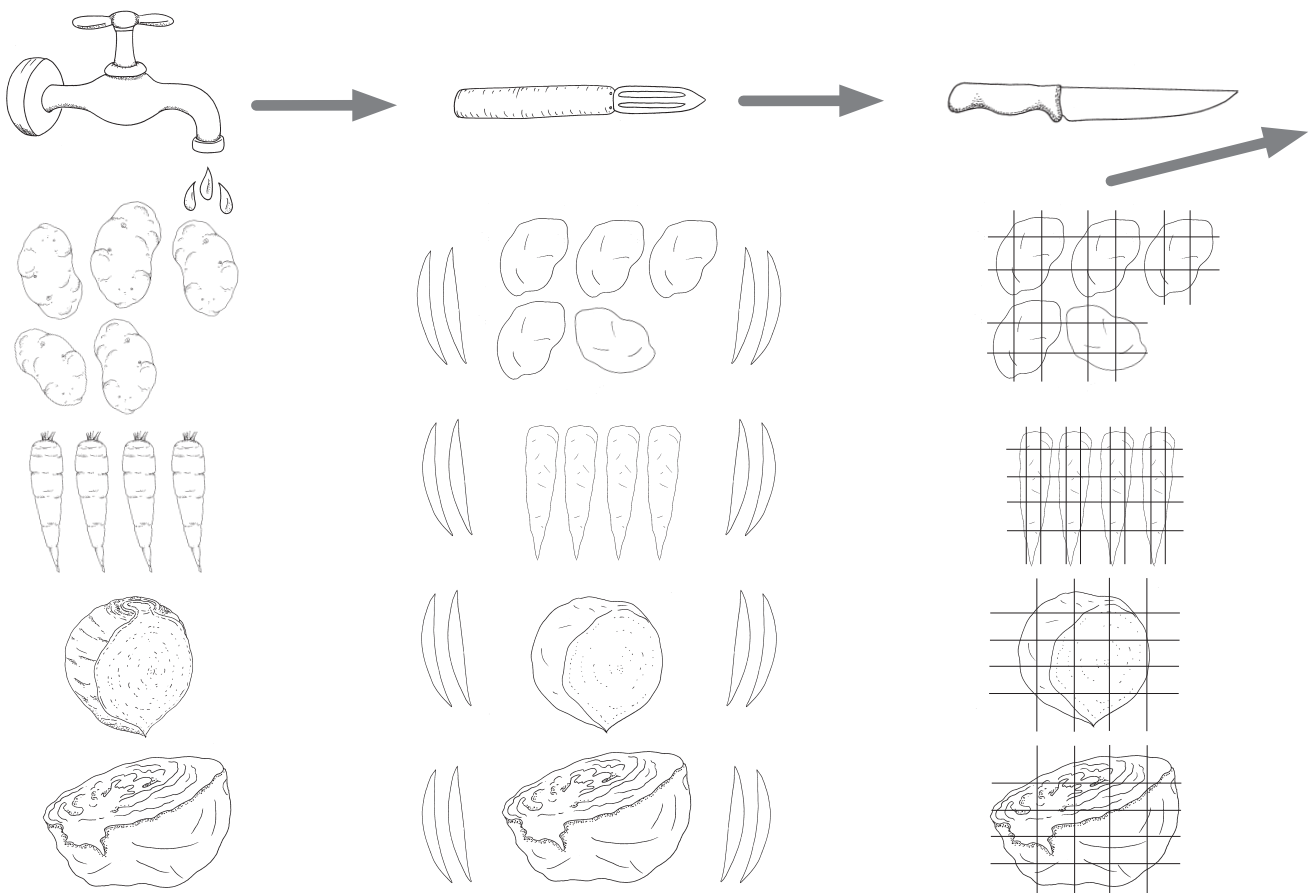
1. PRUUNISTA POTIS HAKK-LIHA.
2. PESE KARTULID, PORGANDID, KAALIKAS JA KAPSAS.
3. KOORI JA TÜKELDA KARTULID, PORGANDID, KAALIKAS JA KAPSAS.
4. LISA AED-VILJA-TÜKID HAKK-LIHALE.
5. LISA KLAAS VETT (2 DL).
6. HAUTA, KUNI AED-VILI ON PEHME.
7. MAITSESTA.

ÜHE-PAJA-TOIT

1.

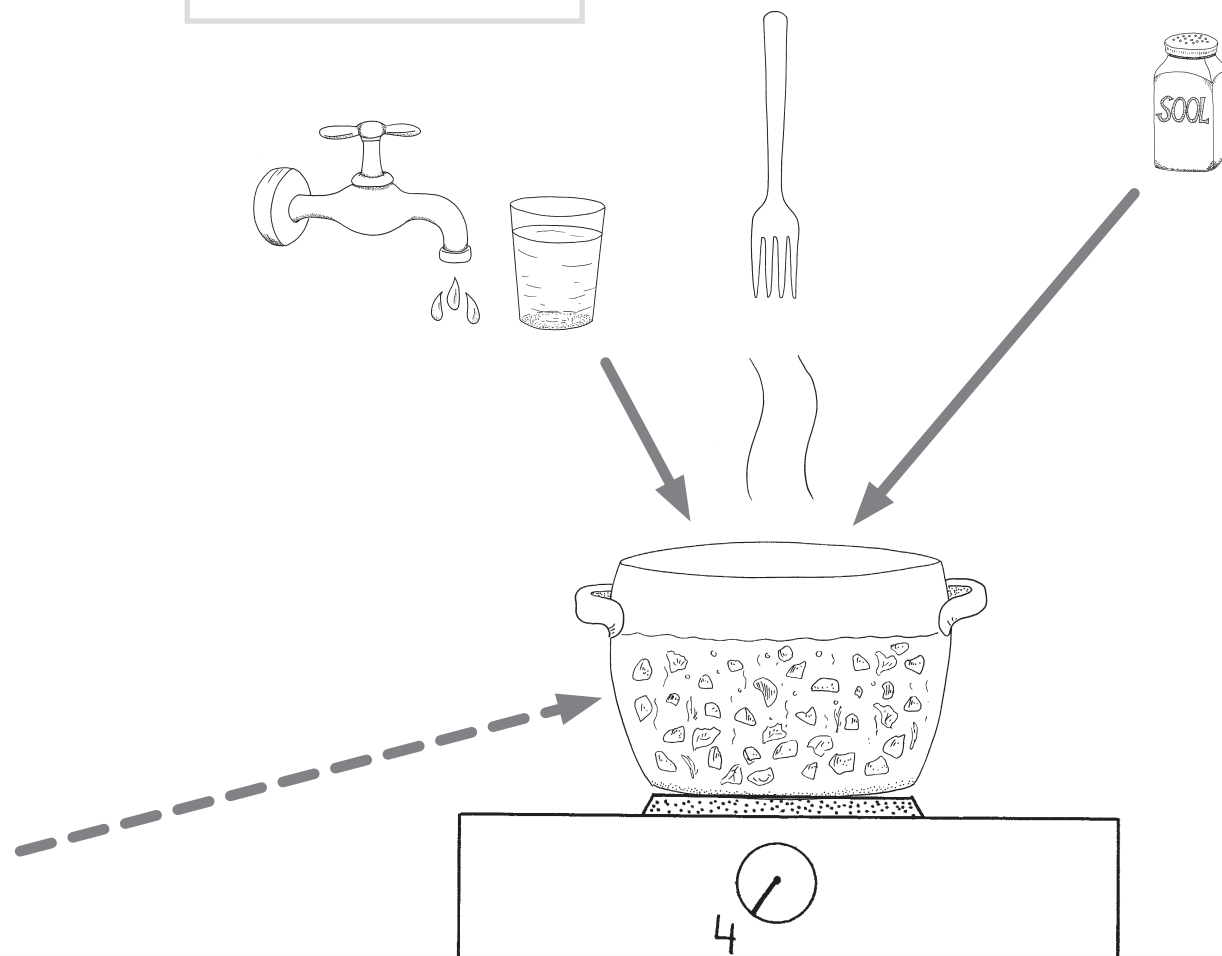


2. 3.

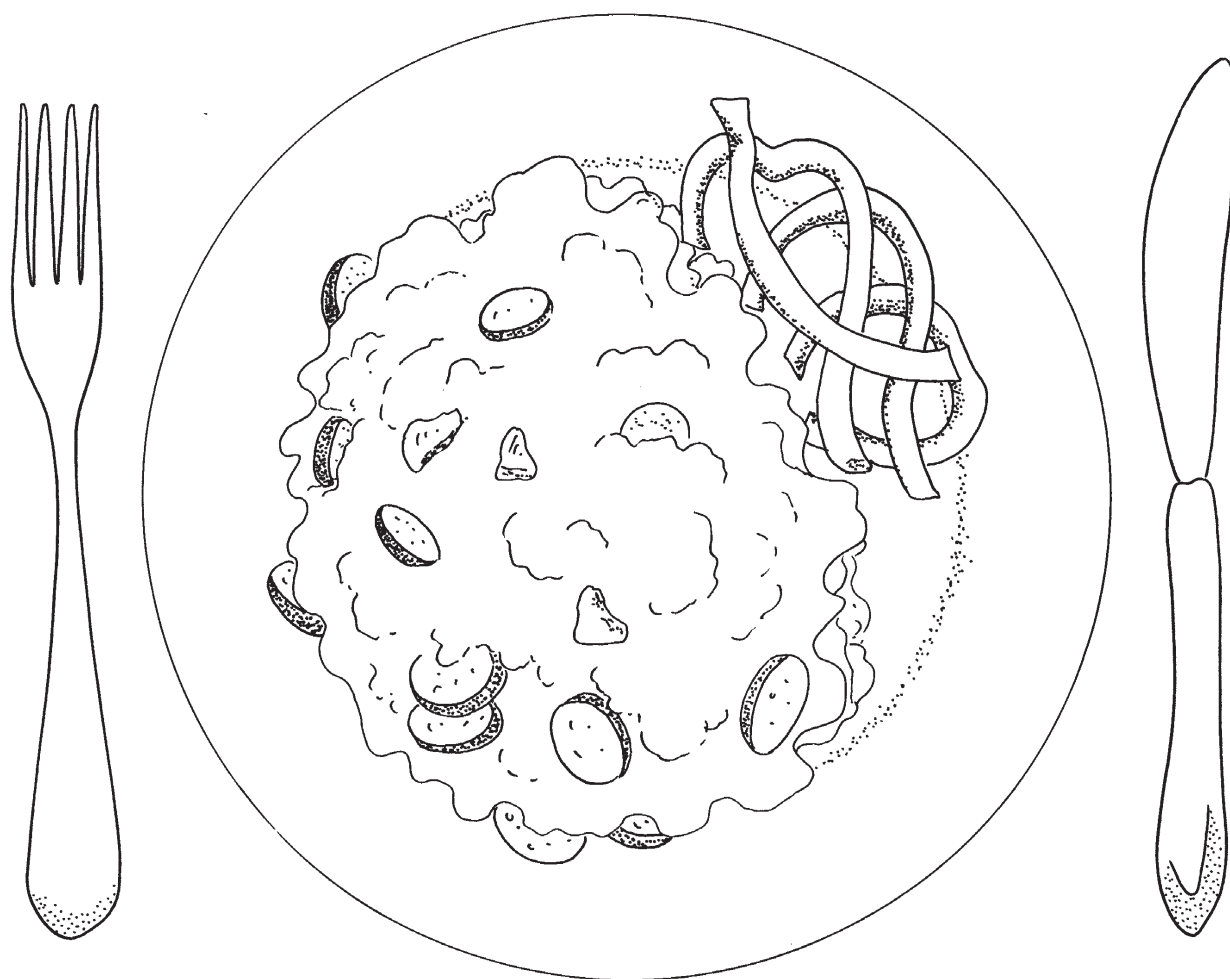


ÜHE-PAJA-TOIT

4. 5. 6. 7.



MUNA-PUDER SINGI JA VIINERITEGA



MUNA-PUDER SINGI JA VIINERITEGA



MUNA-PUDER SINGI JA VIINERITEGA

sink	100 g
õli	1 sl
viinerid	200 g
jahu	1 sl
muna	5
piim	1 sl
sool	
pipar	

1. Tükelda sink ja viinerid.
2. Pruunista singi- ja viineri-tükid pannil.
3. Raputa singi- ja viineri-tükkide peale jahu. Sega.
4. Pane kaussi munad ja piim. Vahusta.
5. Maitsesta munade ja piima segu.
6. Kalla segu singi- ja viineri-tükkide peale.
Kuumuta ja sega.

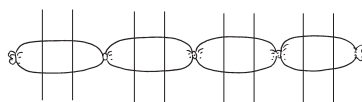
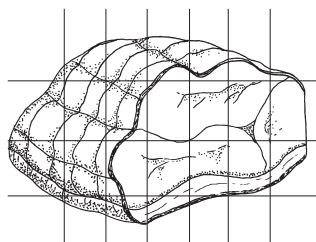
MUNA-PUDER SINGI JA VIINERITEGA

SINK	100 G
ÕLI	1 SL
VIINERID	200 G
JAHU	1 SL
MUNA	5
PIIM	1 SL
SOOL	
PIPAR	

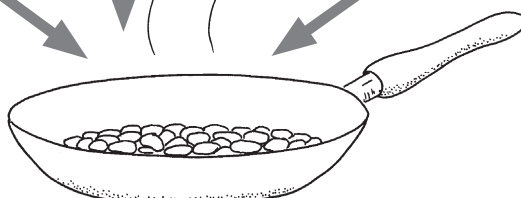
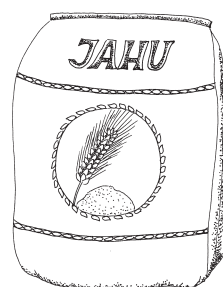
1. TÜKELDA SINK JA VIINERID.
2. PRUUNISTA SINGI- JA VIINERI-TÜKID PANNIL.
3. RAPUTA SINGI- JA VIINERI-TÜKKIDE PEALE JAHU. SEGA.
4. PANE KAUSI MUNAD JA PIIM. VAHUSTA.
5. MAITSESTA MUNADE JA PIIMA SEGU.
6. KALLA SEGU SINGI- JA VIINERI-TÜKKIDE PEALE. KUUMUTA JA SEGA.

MUNA-PUDER SINGI JA VIINERITEGA

1.

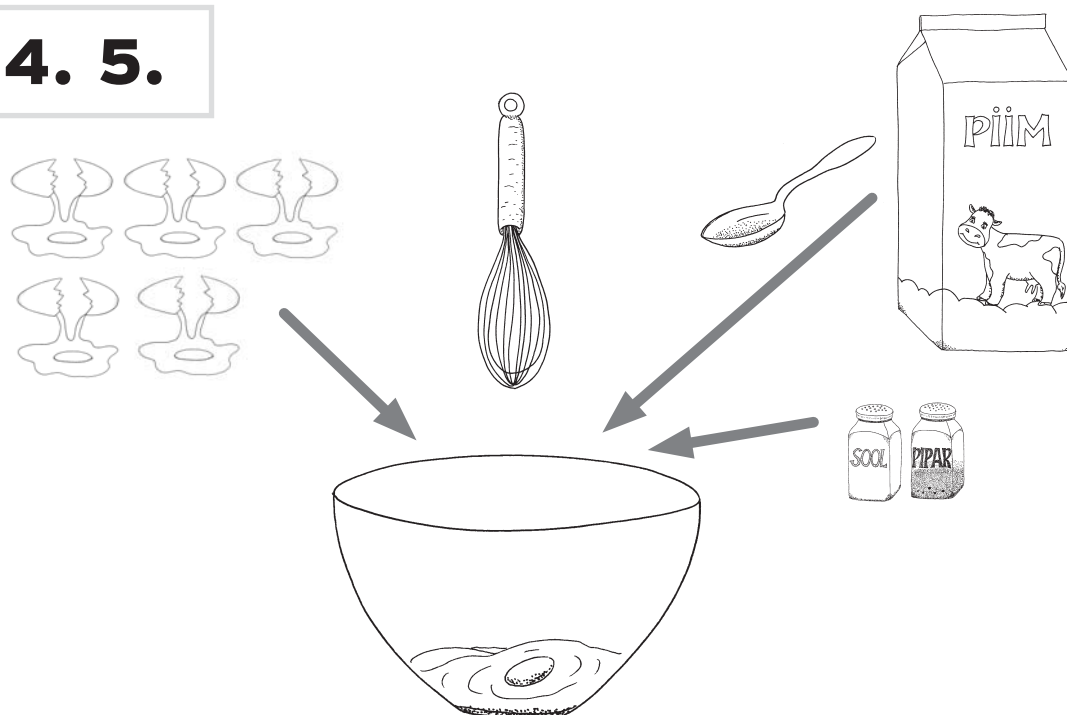


2. 3.

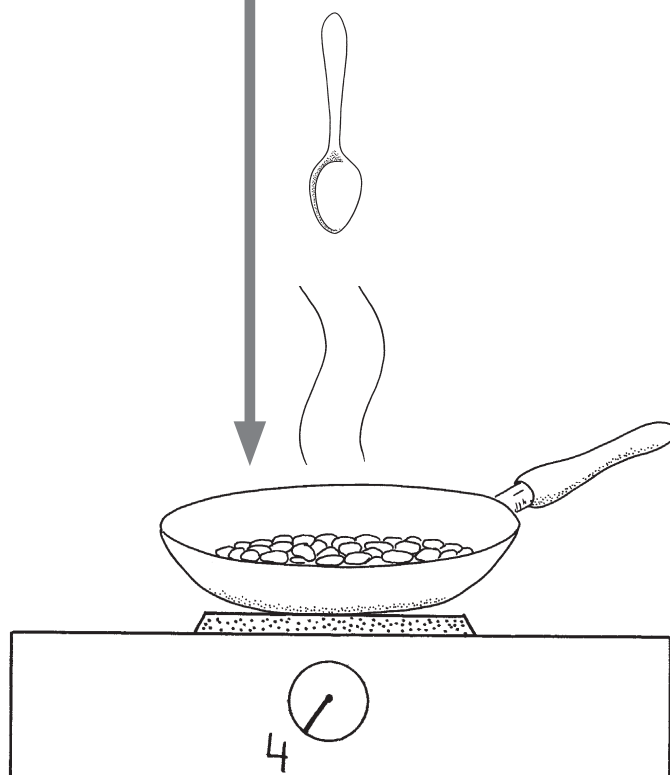


MUNA-PUDER SINGI JA VIINERITEGA

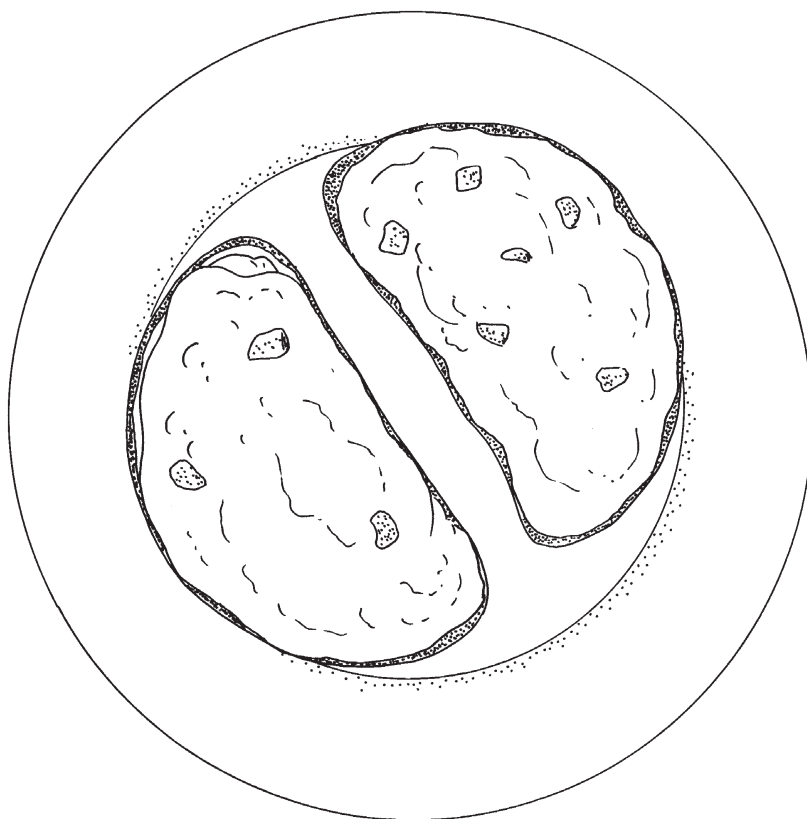
4. 5.



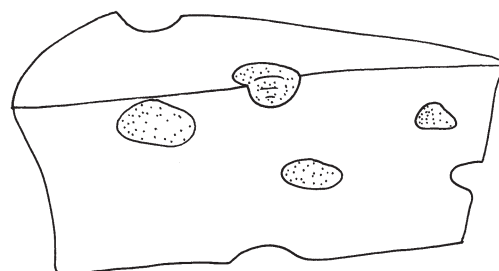
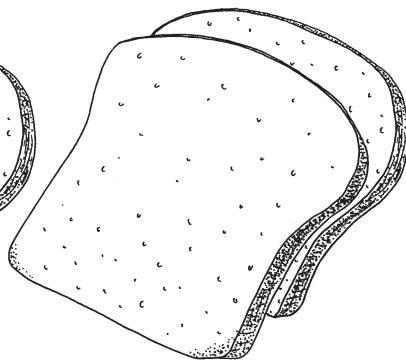
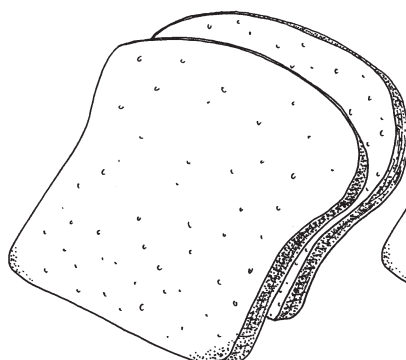
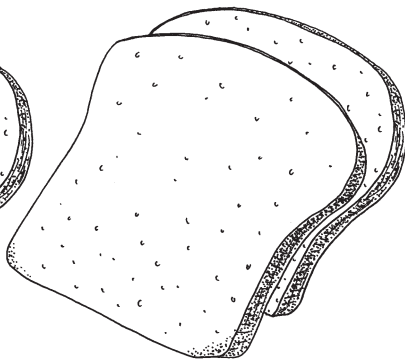
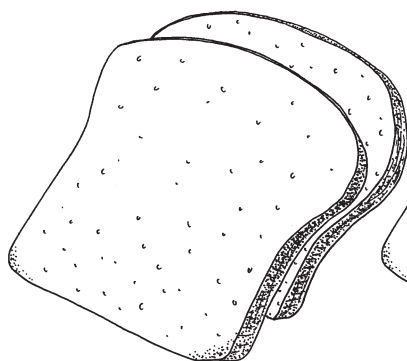
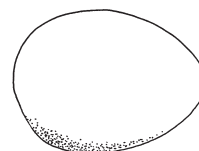
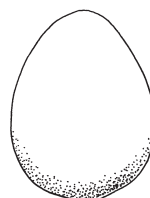
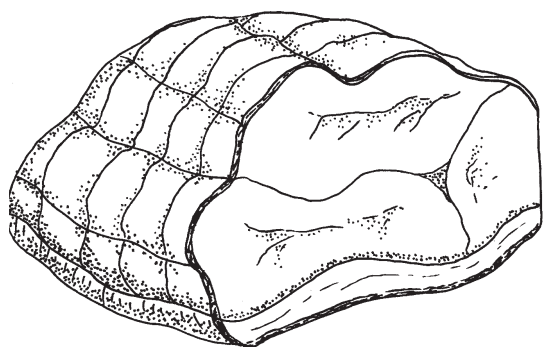
6.



SOOLASED KOHU-PIIMA-SAIAD



SOOLASED KOHU-PIIMA-SAIAD



SOOLASED KOHU-PIIMA-SAIAD

sink	100 g
muna	2 tk
kohu-piim	1 pakk (200 g)
sool	
sai	8 viilu
riivitud juust	

1. Tükelda sink.
2. Pane munad kaussi. Vahusta.
3. Lisa munale singi-tükid ja kohu-piim. Sega.
4. Maitsesta.
5. Määri segu saia-viiludele.
6. Raputa segu peale riivitud juust.
7. Küpseta ahjus 180° juures umbes 20 minutit.

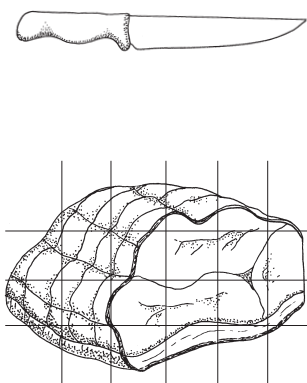
SOOLASED KOHU-PIIMA-SAIAD

SINK	100 G
MUNA	2 TK
KOHU-PIIM	1 PAKK (200 G)
SOOL	
SAI	8 VIILU
RIIVITUD JUUST	

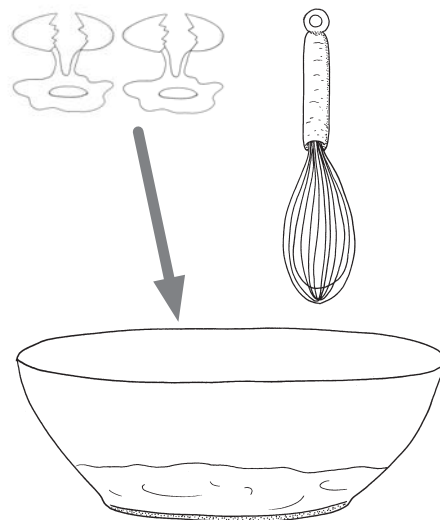
1. TÜKELDA SINK.
2. PANE MUNAD KAUSSE. VAHUSTA.
3. LISA MUNALE SINGI-TÜKID JA KOHU-PIIM. SEGA.
4. MAITSESTA.
5. MÄÄRI SEGU SAIA-VIILUDELE.
6. RAPUTA SEGU PEALE RIIVITUD JUUST.
7. KÜPSETA AHJUS 180° JUURES UMBES 20 MINUTIT.

SOOLASED KOHU-PIIMA-SAIAD

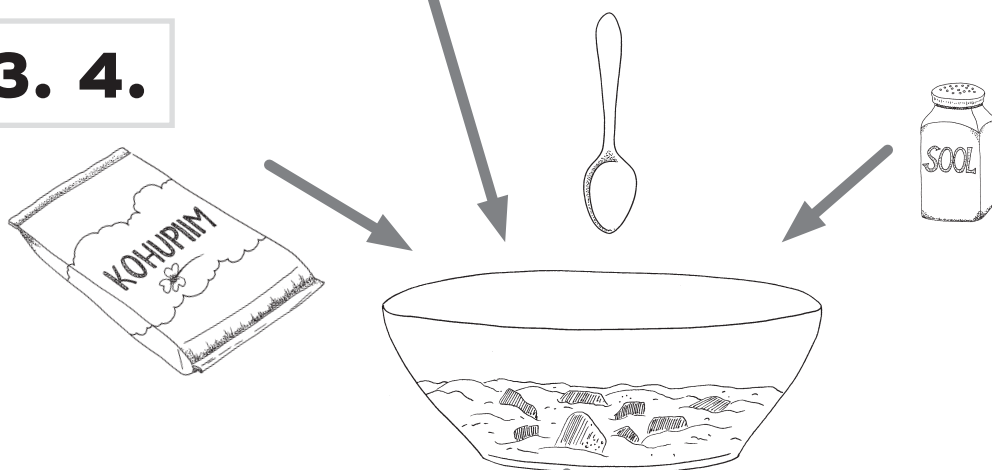
1.



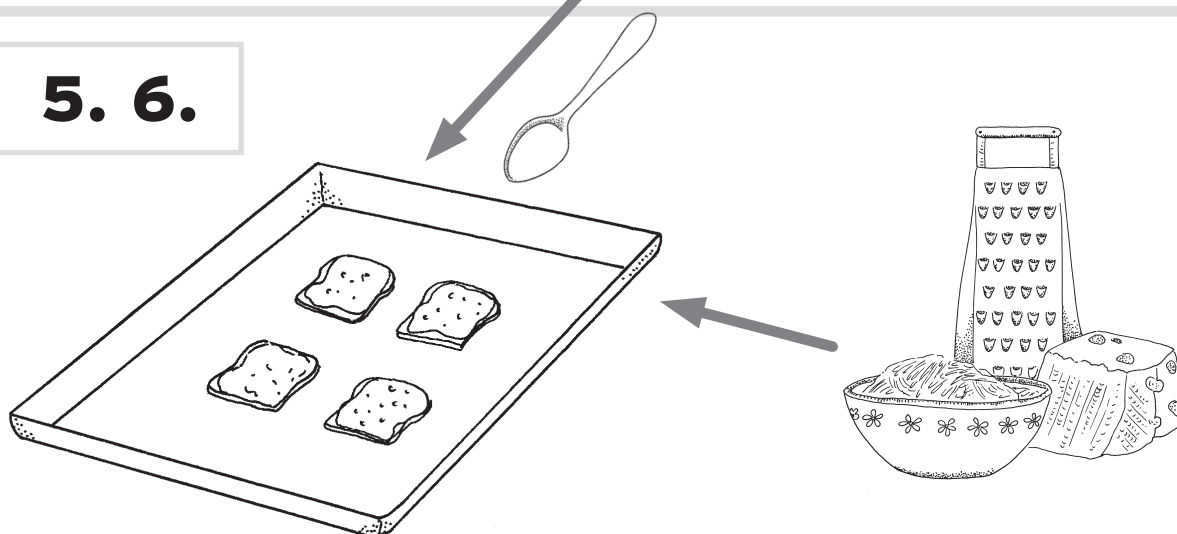
2.



3. 4.

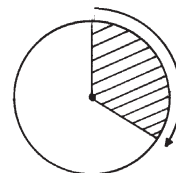


5. 6.

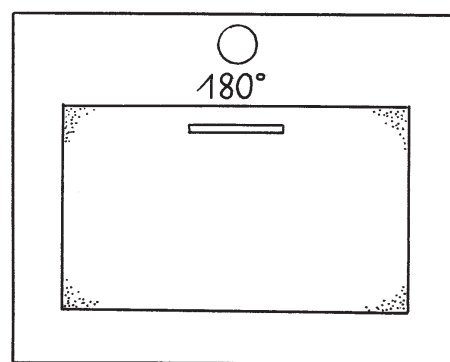
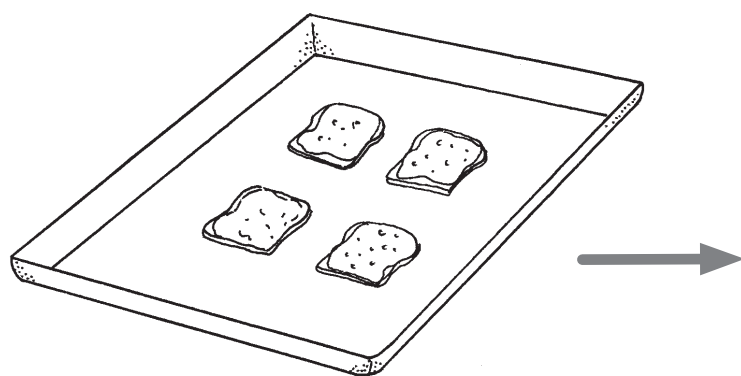


SOOLASED KOHU-PIIMA-SAIAD

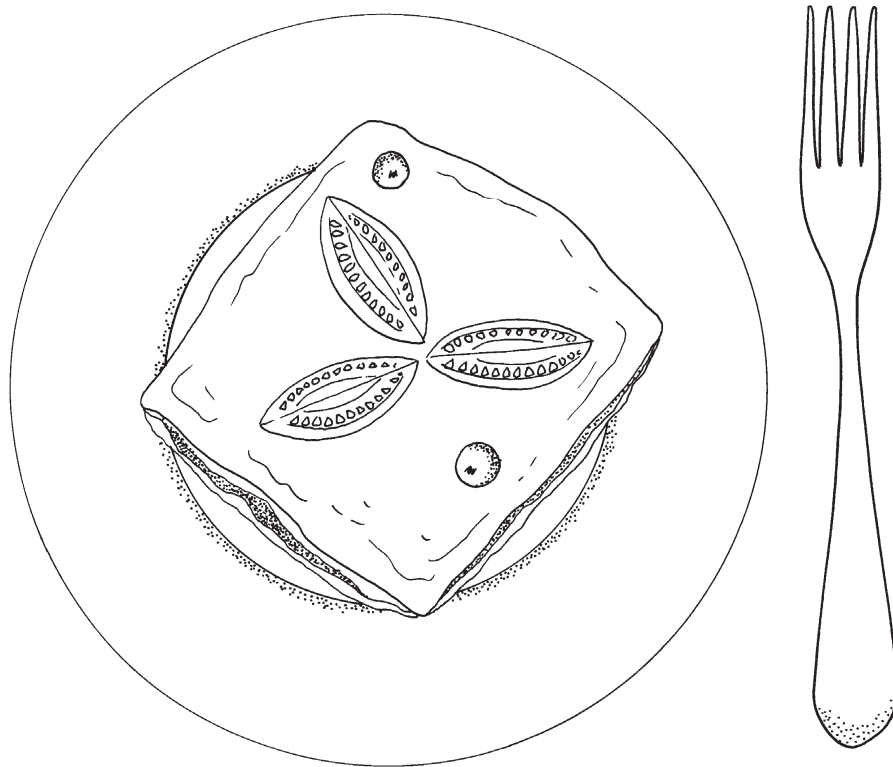
7.



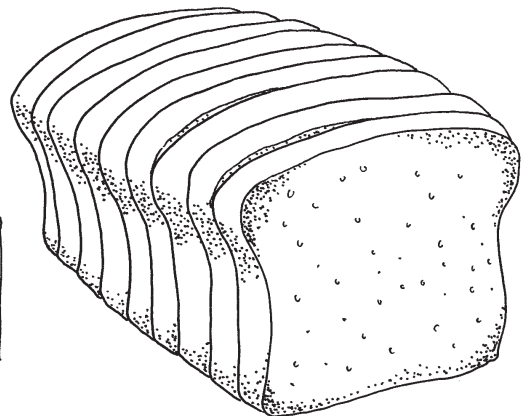
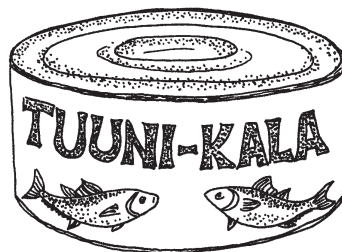
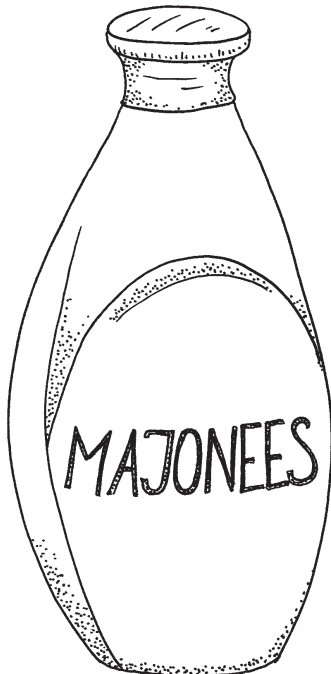
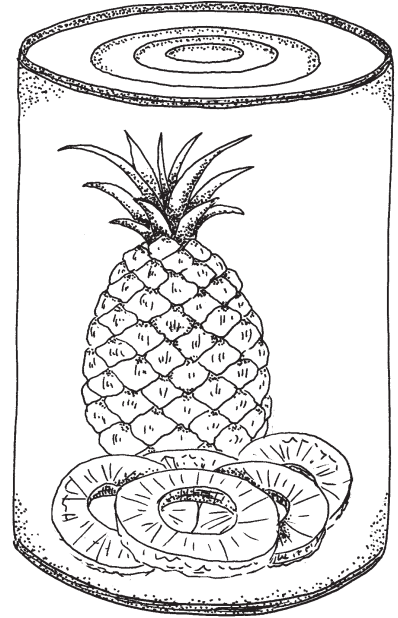
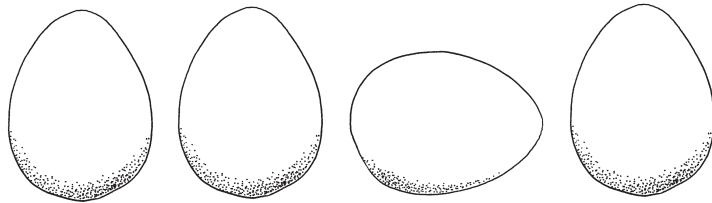
20 MINUTIT



TUUNI-KALA-TORT



TUUNI-KALA-TORT



TUUNI-KALA-TORT

muna	4
ananassi-kompott	1 keskmine purk
majonees	5 dl
tuuni-kala-konserv	1 karp
röst-sai	1

1. Keeda munad (umbes 10 minutit)
2. Koori ja haki keedetud munad.
3. Tükelda ananass.
4. Pane kaussi hakitud munad, ananassi-tükid, majonees ja tuuni-kala. Vahusta.
5. Pane kandikule 6 viilu saia.
6. Määri saiale kiht majoneesi-segu.
7. Pane segule 6 viilu saia.
8. Määri saiale kiht majoneesi-segu.
9. Pane segule 6 viilu saia.
10. Määri saiale kiht majoneesi-segu.
11. Kata tort toidu-kilega.
12. Hoia torti külm-kapis järgmise päevani.

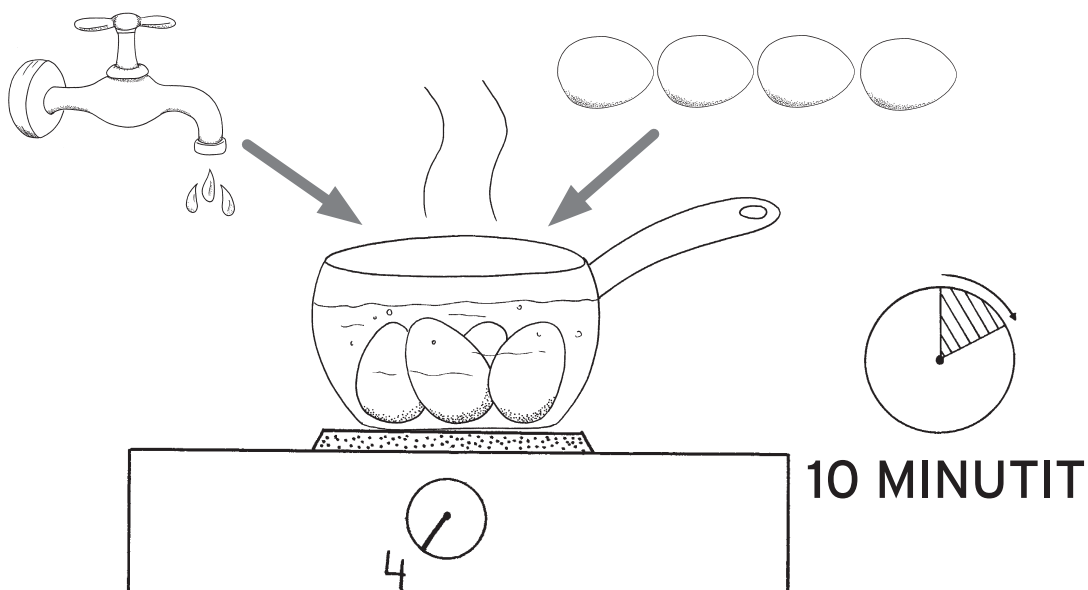
TUUNI-KALA-TORT

MUNA	4
ANANASSI-KOMPOTT	1 KESKMINE PURK
MAJONEES	5 DL
TUUNI-KALA-KONSERV	1 KARP
RÖST-SAI	1

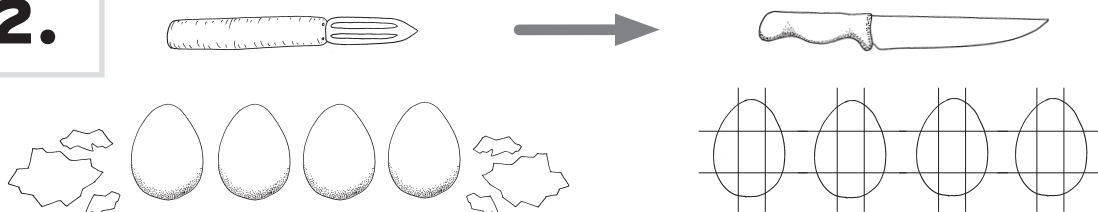
1. KEEDA MUNAD (UMBES 10 MINUTIT)
2. KOORI JA HAKI KEEDETUD MUNAD.
3. TÜKELDA ANANASS.
4. PANE KAUSI HAKITUD MUNAD, ANANASSI-TÜKID, MAJONEES JA TUUNI-KALA. VAHUSTA.
5. PANE KANDIKULE 6 VIILU SAIA.
6. MÄÄRI SAIALE KIHT MAJONEESI-SEGU.
7. PANE SEGULE 6 VIILU SAIA.
8. MÄÄRI SAIALE KIHT MAJONEESI-SEGU.
9. PANE SEGULE 6 VIILU SAIA.
10. MÄÄRI SAIALE KIHT MAJONEESI-SEGU.
11. KATA TORT TOIDU-KILEGA.
12. HOIA TORTI KÜLM-KAPIS JÄRGMISE PÄEVANI.

TUUNI-KALA-TORT

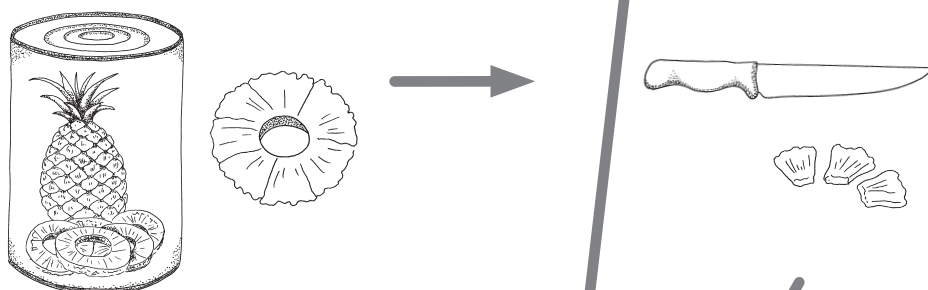
1.



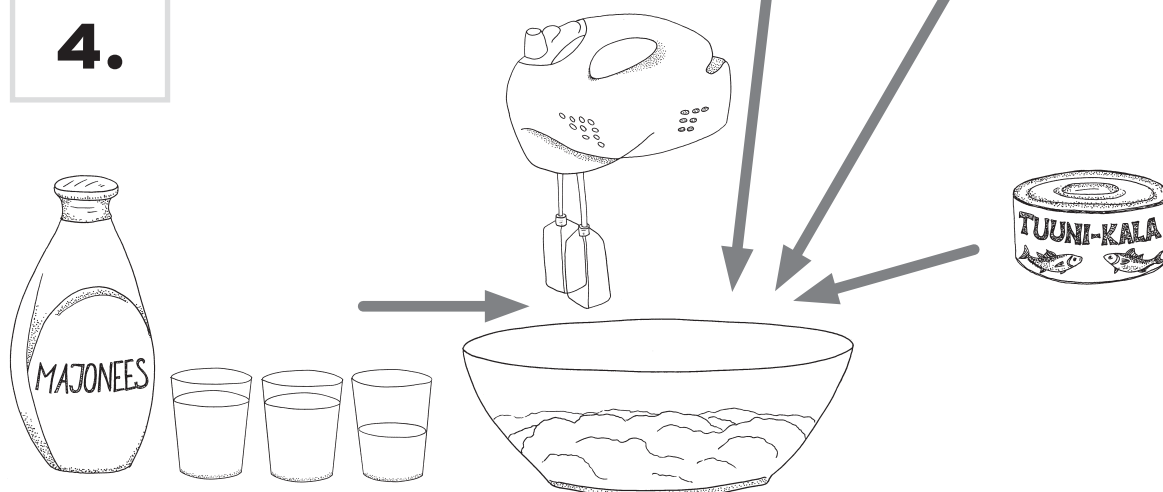
2.



3.

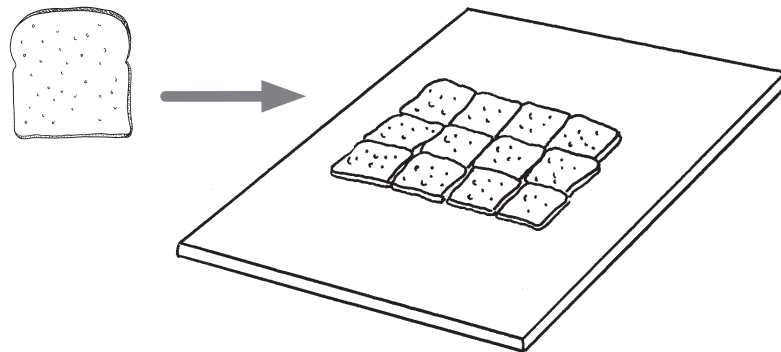


4.

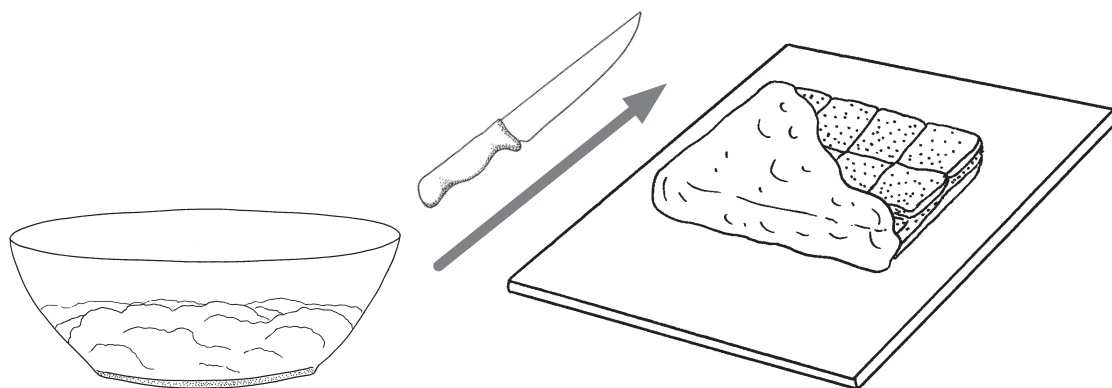


TUUNI-KALA-TORT

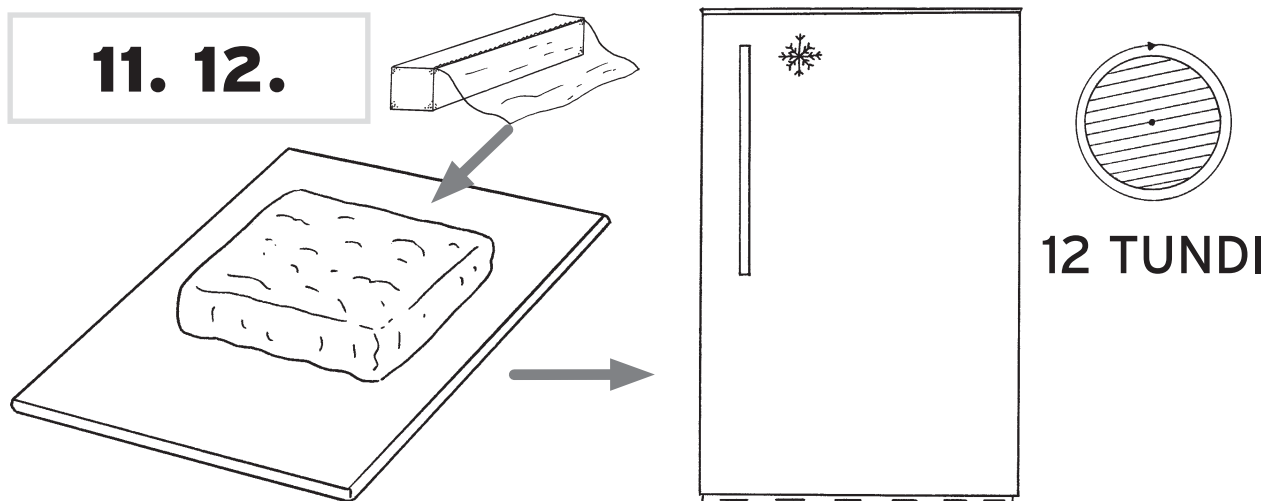
5. 7. 9.



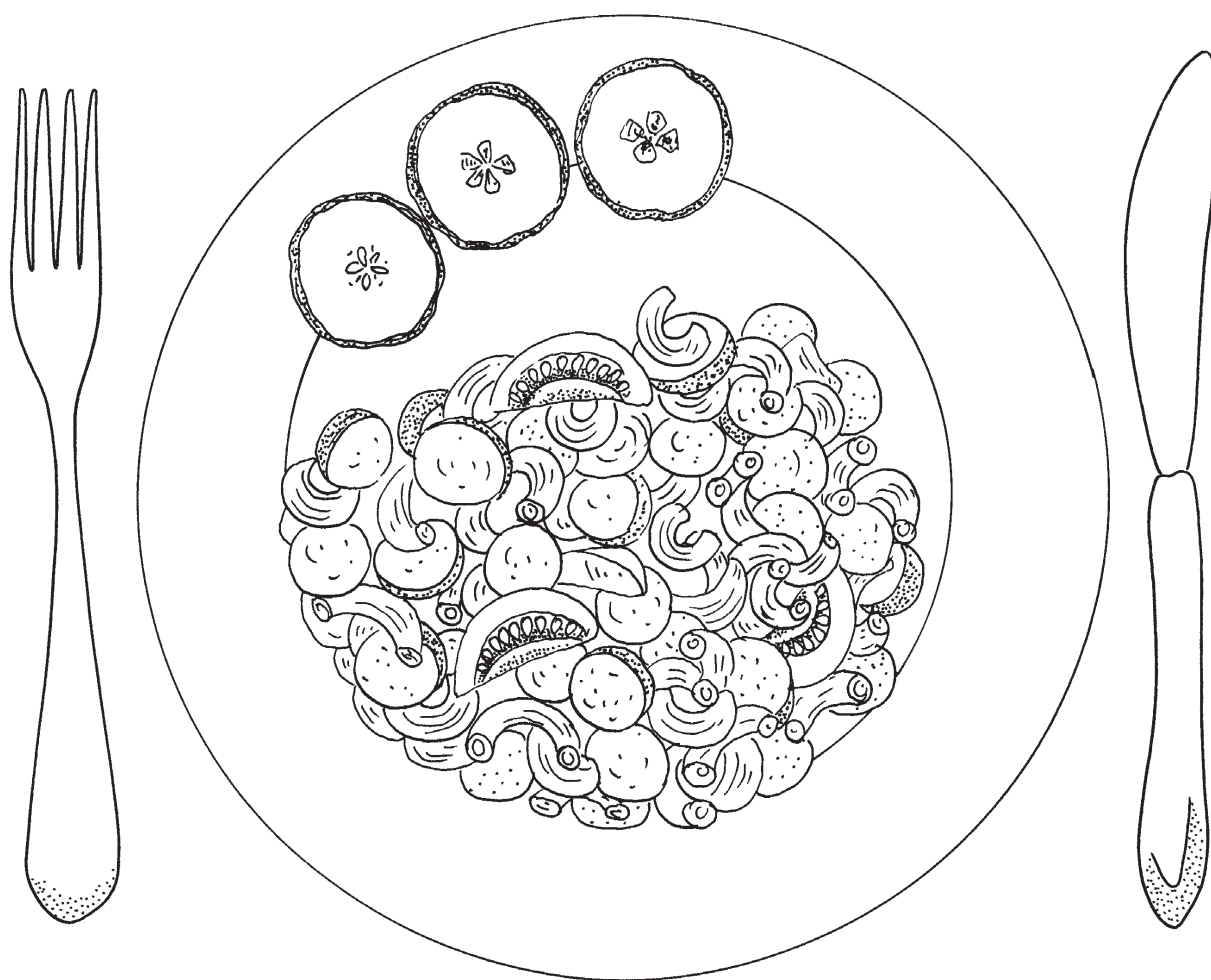
6. 8. 10.



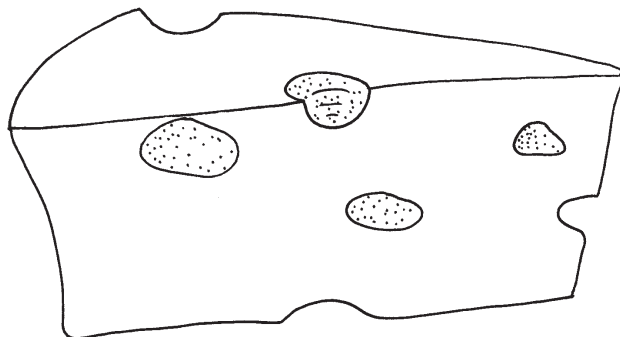
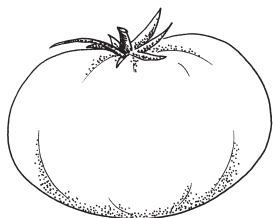
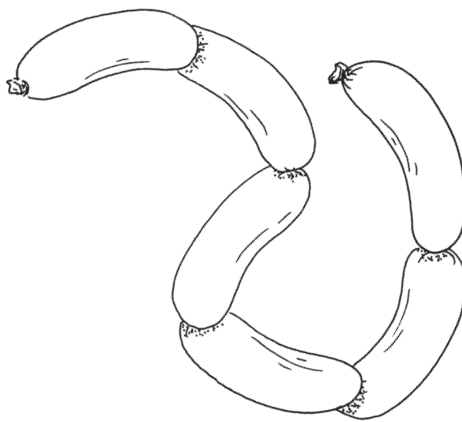
11. 12.



VIINERI- JA MAKARONI-ROOG



VIINERI- JA MAKARONI-ROOG



VIINERI- JA MAKARONI-ROOG

makaronid	pool pakki
viinerid	150 g
õli	1 sl
tomat	1
riivitud juust	
sool	

1. Keeda makaronid pehmeks.
2. Nõruta makaronid.
3. Tükelda viinerid.
4. Pruunista viineri-tükid pannil.
5. Pese ja tükelda tomat.
6. Lisa viineritele tomati-tükid, keedetud makaronid ja riivitud juust. Sega.
7. Maitsesta.

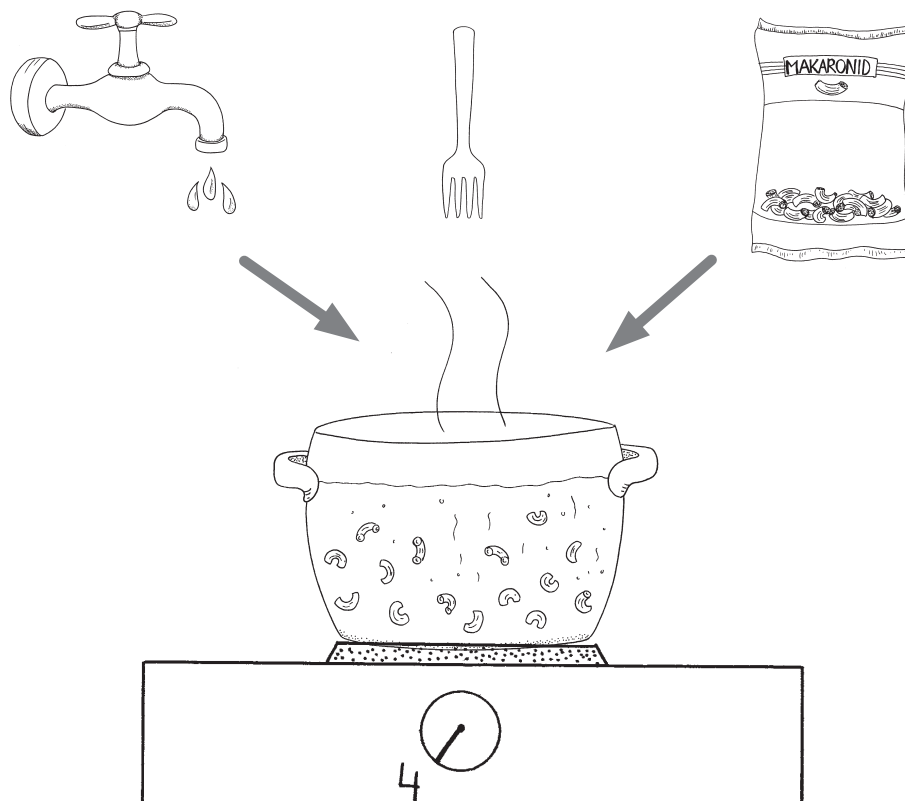
VIINERI- JA MAKARONI-ROOG

MAKARONID	POOL PAKKI
VIINERID	150 G
ÕLI	1 SL
TOMAT	1
RIIVITUD JUUST	
SOOL	

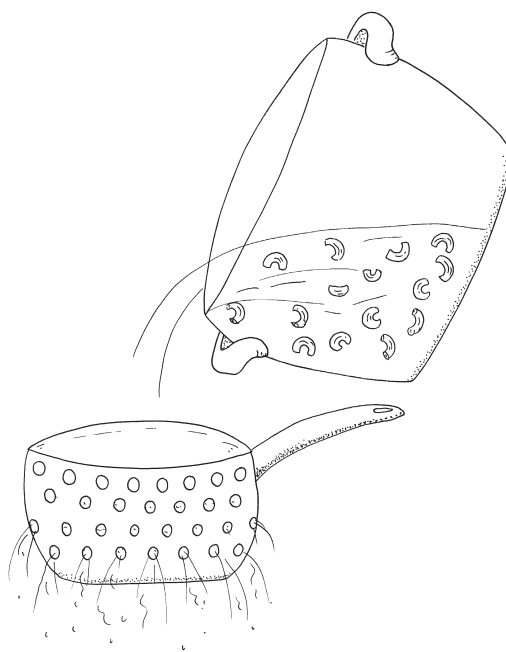
1. KEEDA MAKARONID PEHMEKS.
2. NÕRUTA MAKARONID.
3. TÜKELDA VIINERID.
4. PRUUNISTA VIINERI-TÜKID PANNIL.
5. PESE JA TÜKELDA TOMAT.
6. LISA VIINERITELE TOMATI-TÜKID,
KEEDETUD MAKARONID JA RIIVITUD JUUST.
SEGA.
7. MAITSESTA.

VIINERI- JA MAKARONI-ROOG

1.

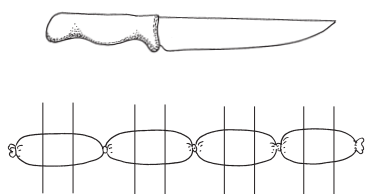


2.

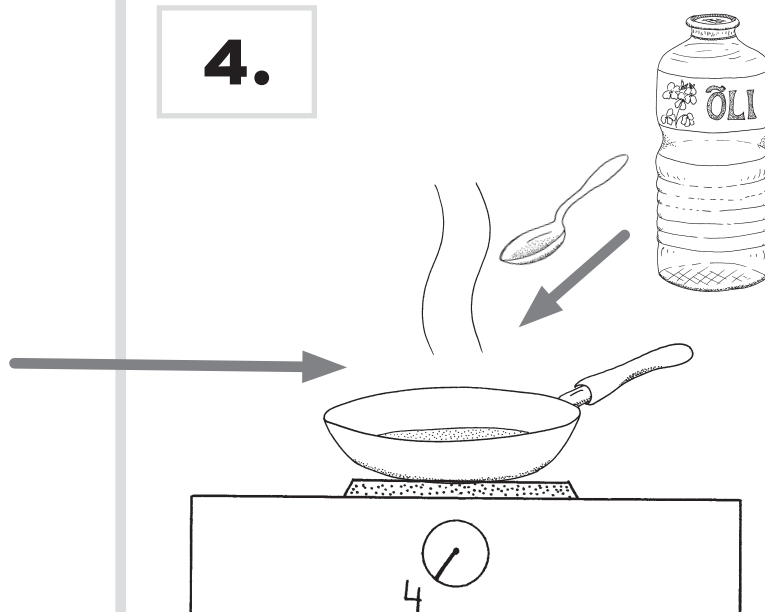


VIINERI- JA MAKARONI-ROOG

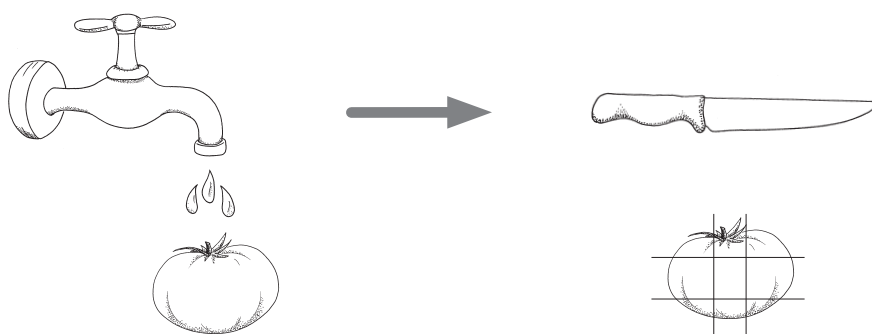
3.



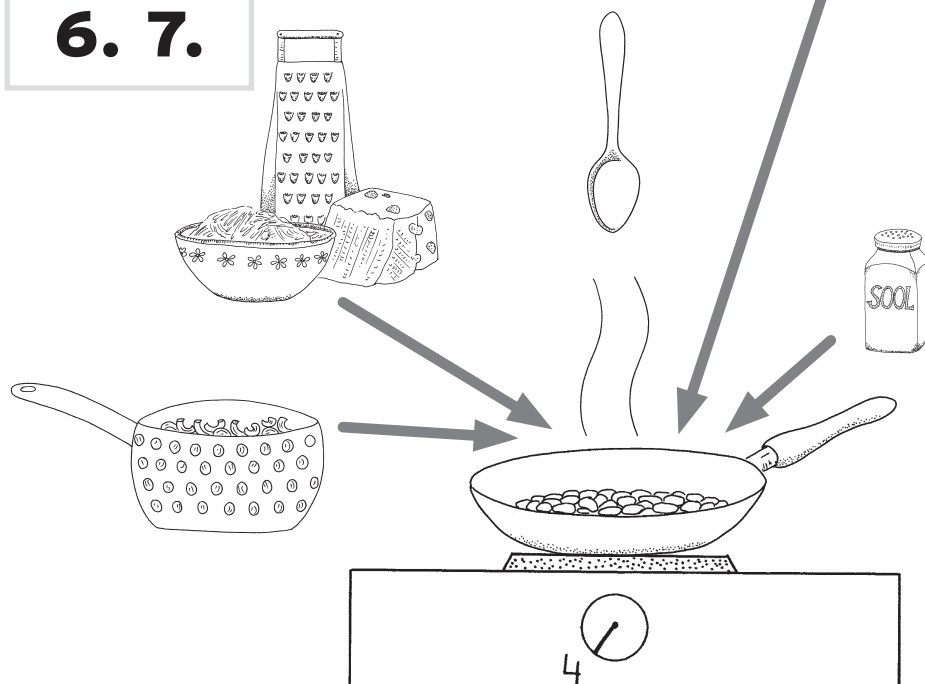
4.



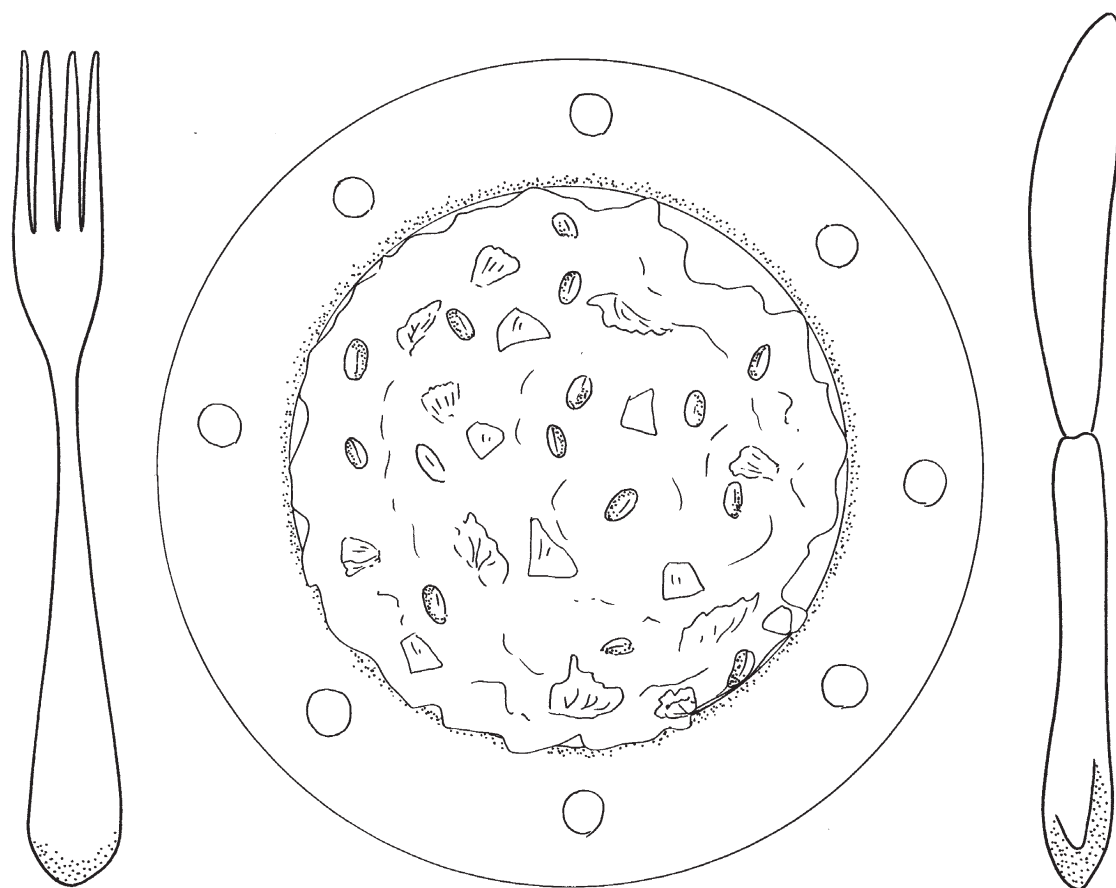
5.



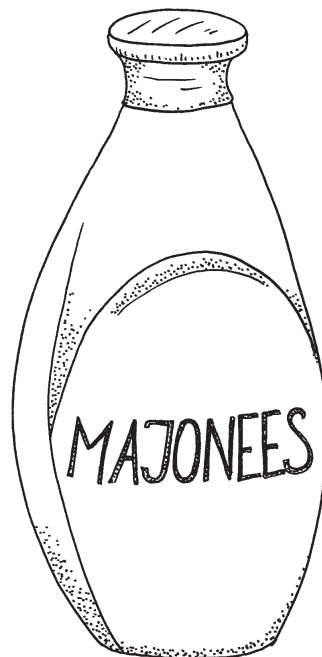
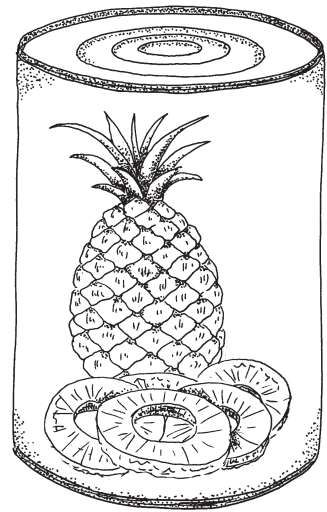
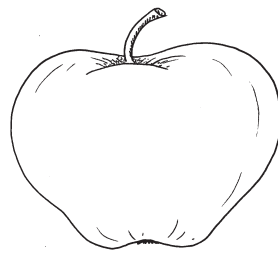
6. 7.



HIINA-KAPSA-SALAT



HIINA-KAPSA-SALAT



HIINA-KAPSA-SALAT

hiina-kapsas	1 väike kapsas
õun	1
ananassi-kompott	1 väike purk
soola-pähklid	100 g
majonees	2 dl
hapu-koor	2 dl

1. Pese ja puhasta hiina-kapsas ja õun.
2. Tükelda hiina-kapsas, õun ja ananass.
3. Pane hiina-kapsa-, õuna- ja ananassi-tükid kaussi.
4. Lisa pähklid.
5. Lisa majonees ja hapu-koor. Sega.

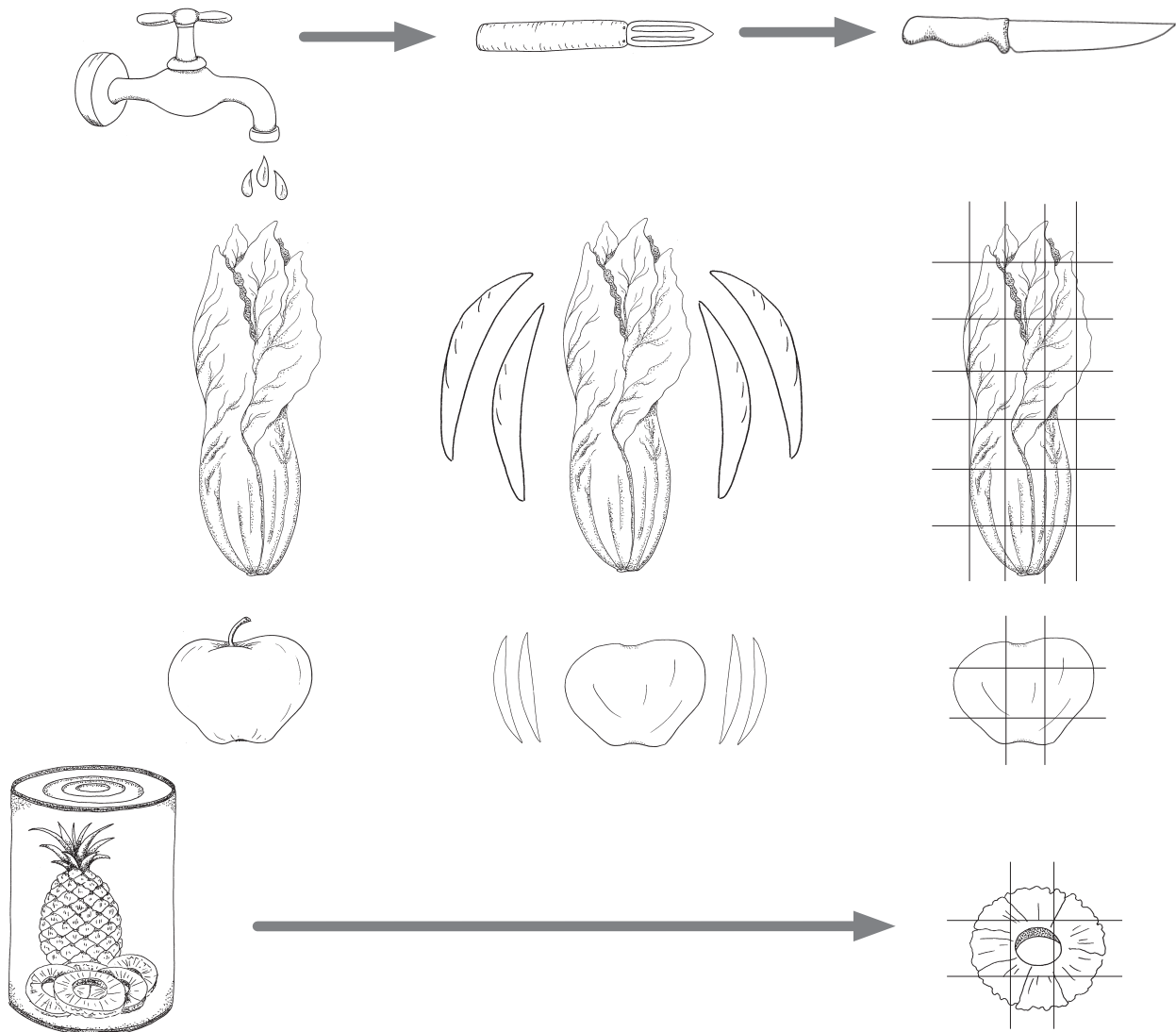
HIINA-KAPSA-SALAT

HIINA-KAPSAS	1 VÄIKE KAPSAS
ÕUN	1
ANANASSI-KOMPOTT	1 VÄIKE PURK
SOOLA-PÄHKLID	100 G
MAJONEES	2 DL
HAPU-KOOR	2 DL

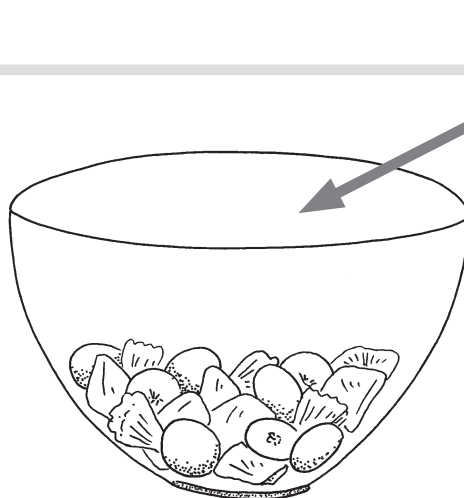
1. PESE JA PUHASTA HIINA-KAPSAS JA ÕUN.
2. TÜKELDA HIINA-KAPSAS, ÕUN JA ANANASS.
3. PANE HIINA-KAPSA-, ÕUNA- JA ANANASSI-TÜKID KAUSSE.
4. LISA PÄHKLID.
5. LISA MAJONEES JA HAPU-KOOR. SEGA.

HIINA-KAPSA-SALAT

1. 2.

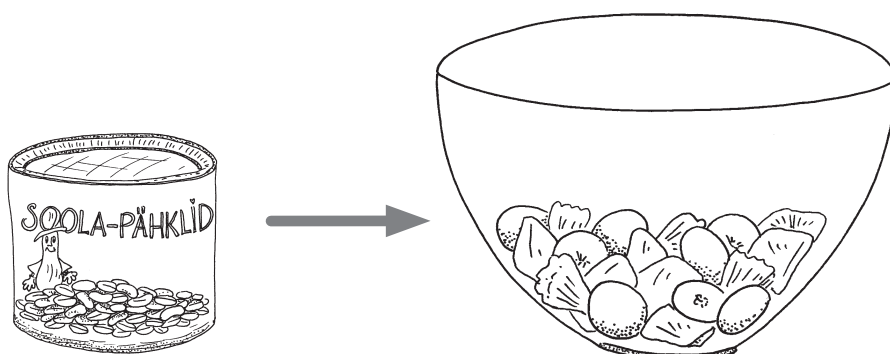


3.

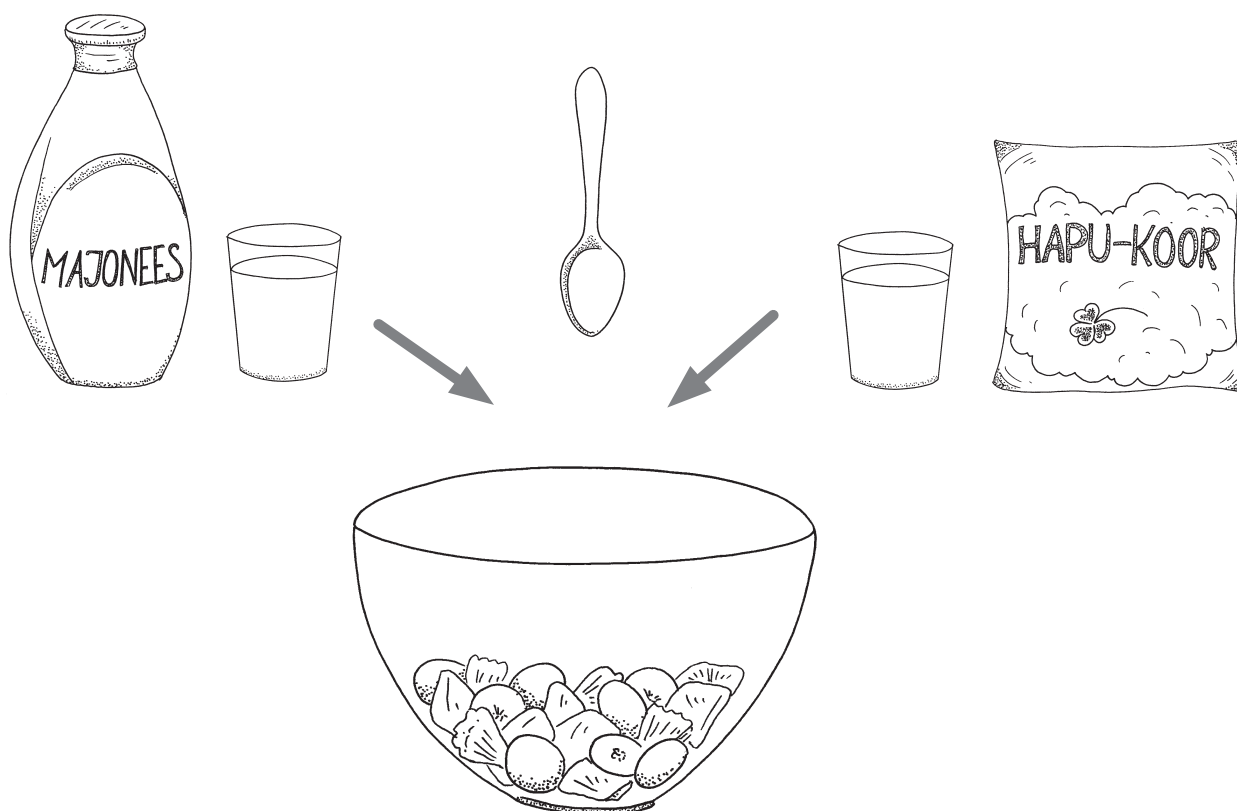


HIINA-KAPSA-SALAT

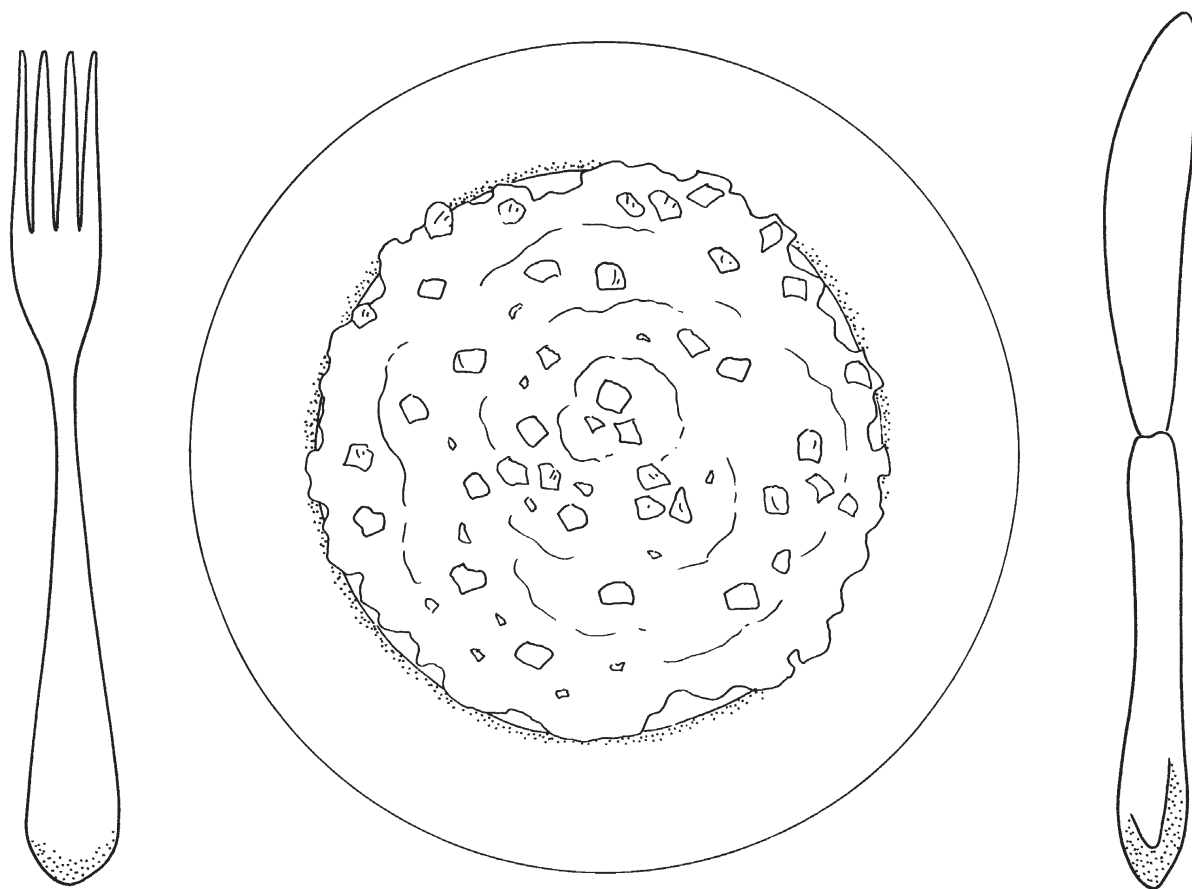
4.



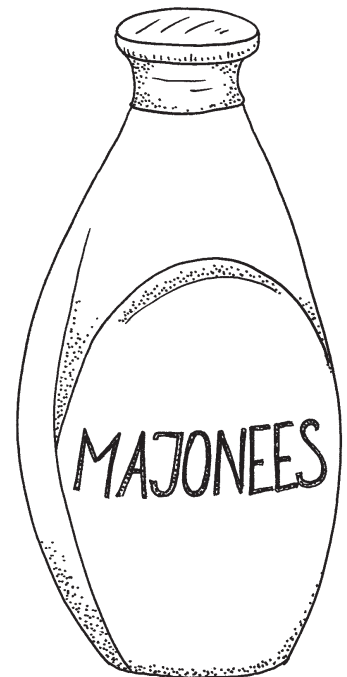
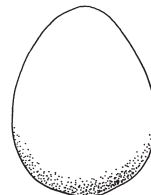
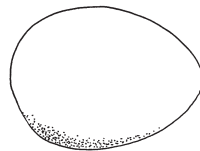
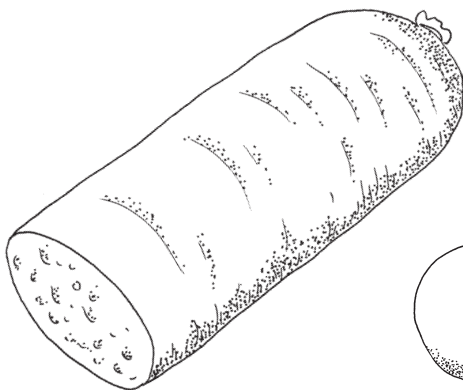
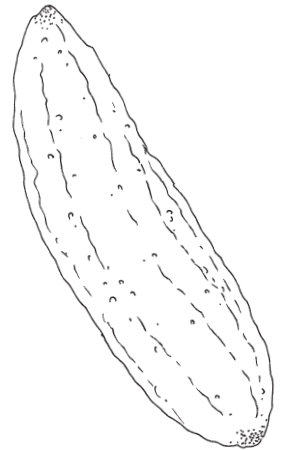
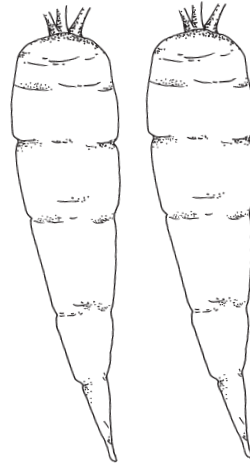
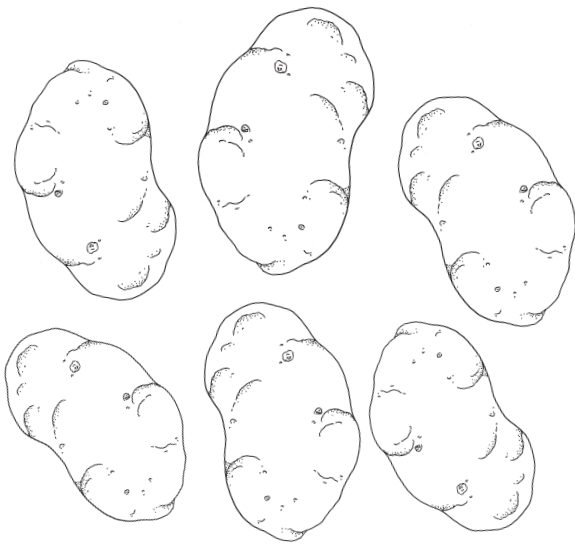
5.



KARTULI-SALAT



KARTULI-SALAT



KARTULI-SALAT

kartul	6
porgand	2
värske kurk	1
vorst	150 g
muna	2
majonees	2 dl
hapu-koor	2 dl
sool	

1. Pese ja koori kartulid ja porgandid.
2. Keeda kartulid ja porgandid pehmeks.
3. Tükelda keedetud aed-vili, kurk ja vorst.
4. Keeda munad (umbes 10 minutit).
5. Koori ja haki keedetud munad.
6. Pane tükeldatud toidu-ained kaussi.
7. Lisa majonees ja hapu-koor. Sega.
8. Maitsesta.

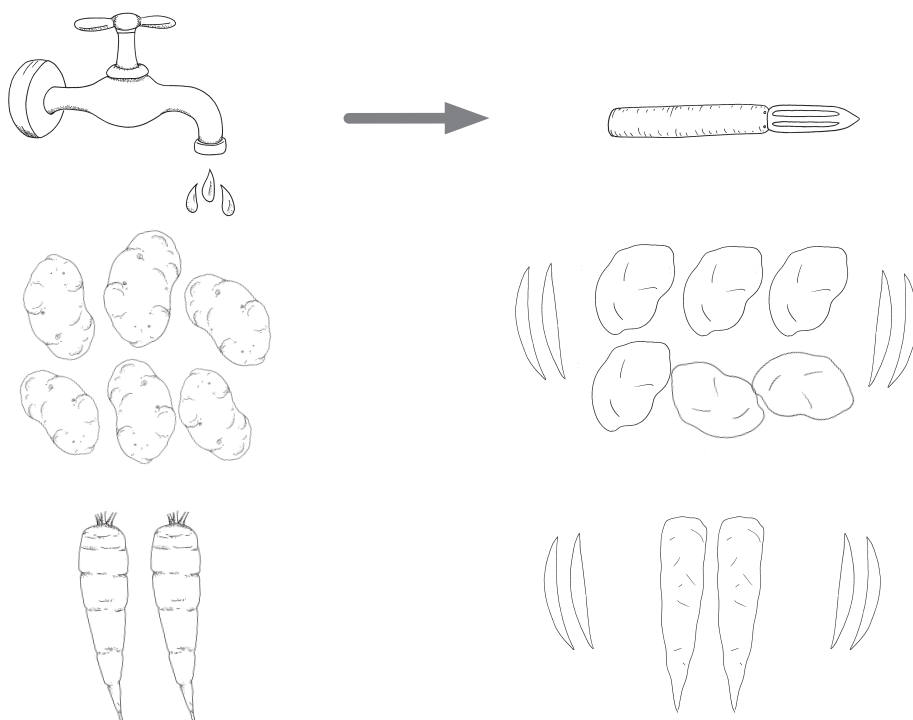
KARTULI-SALAT

KARTUL	6
PORGAND	2
VÄRSKE KURK	1
VORST	150 G
MUNA	2
MAJONEES	2 DL
HAPU-KOOR	2 DL
SOOL	

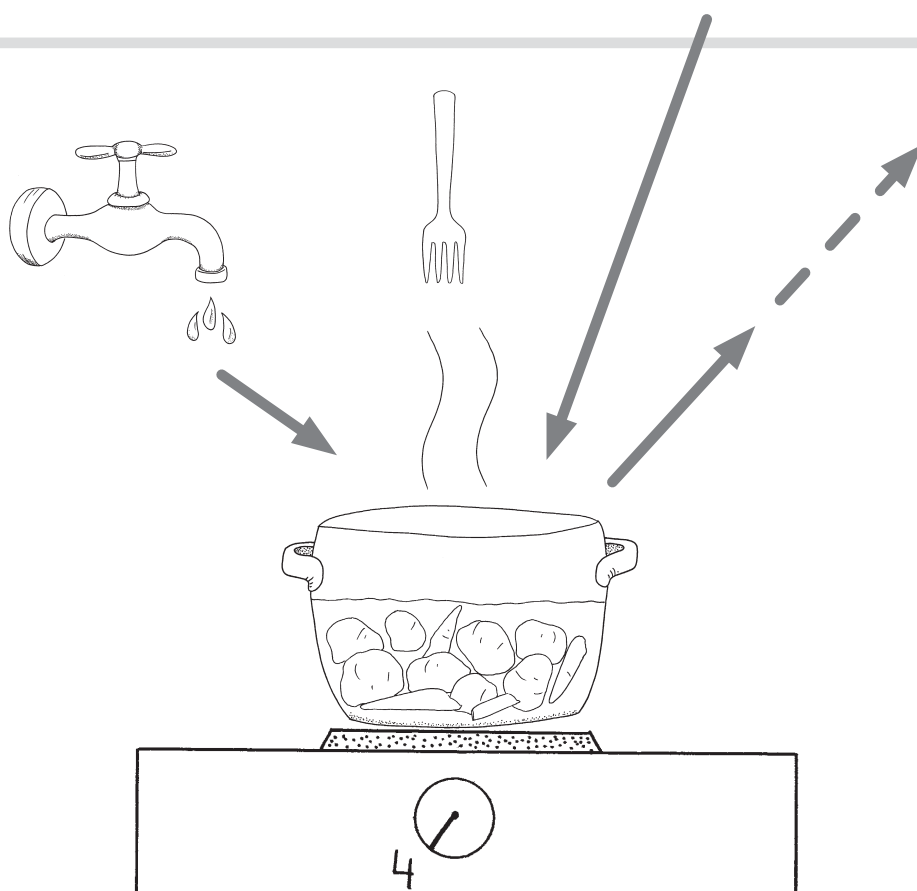
1. PESE JA KOORI KARTULID JA PORGANDID.
2. KEEDA KARTULID JA PORGANDID PEHMEKS.
3. TÜKELDA KEEDETUD AED-VILI, KURK JA VORST.
4. KEEDA MUNAD (UMBES 10 MINUTIT).
5. KOORI JA HAKI KEEDETUD MUNAD.
6. PANE TÜKELDATUD TOIDU-AINED KAUSSE.
7. LISA MAJONEES JA HAPU-KOOR. SEGA.
8. MAITSESTA.

KARTULI-SALAT

1.

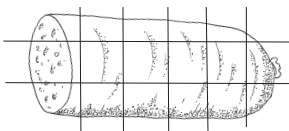
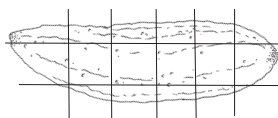
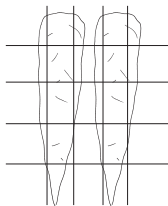
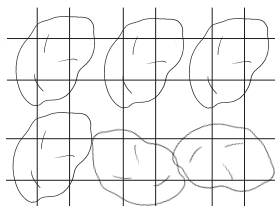
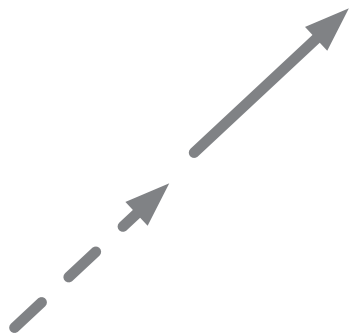


2.

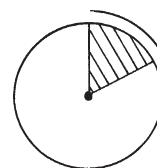
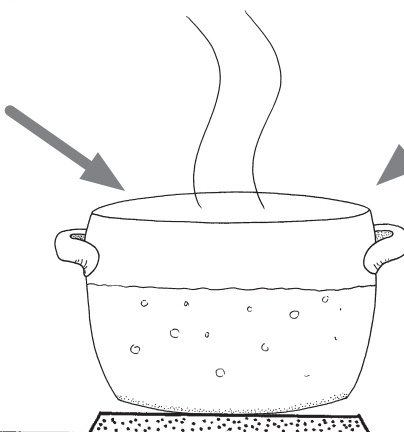
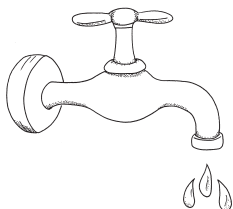


KARTULI-SALAT

3.



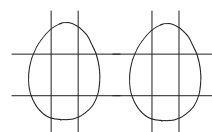
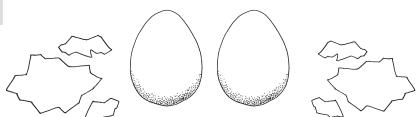
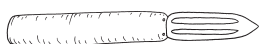
4.



10 MINUTIT

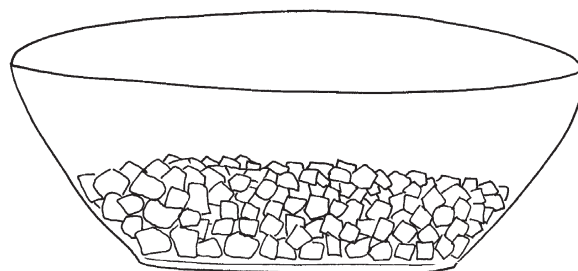
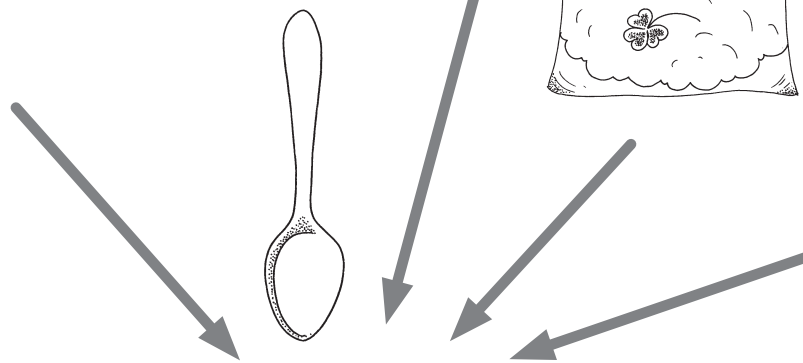
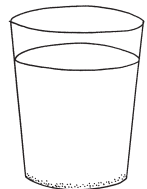
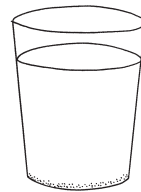
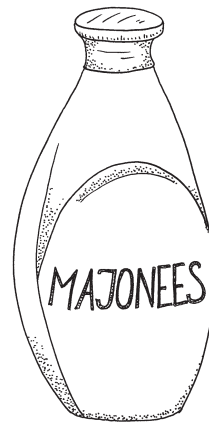
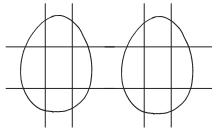
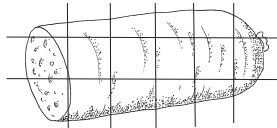
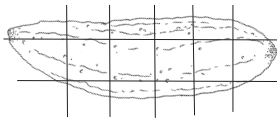
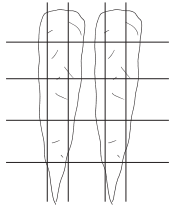
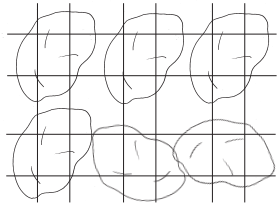


5.

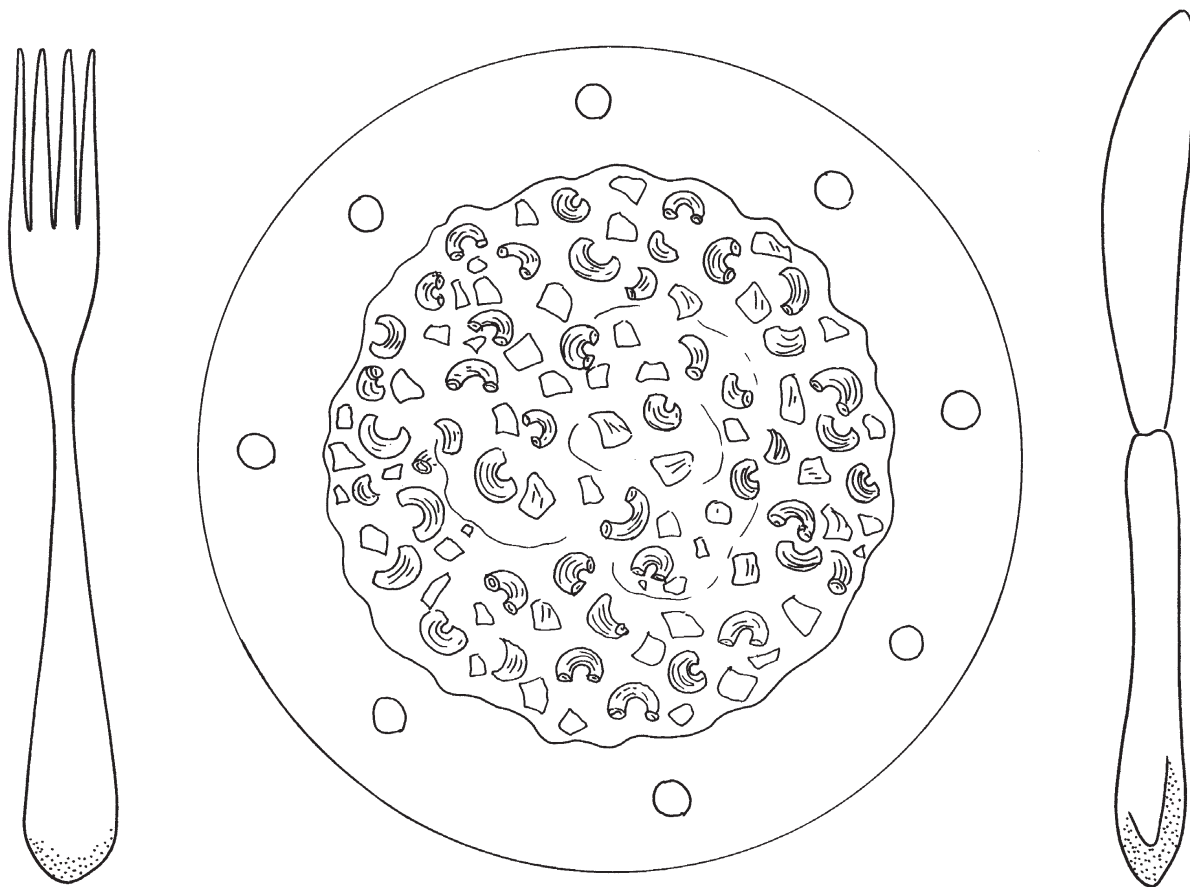


KARTULI-SALAT

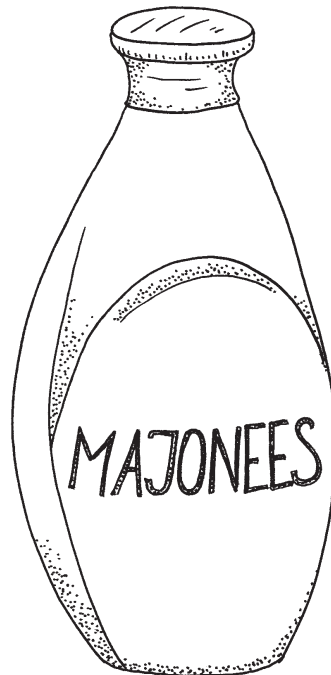
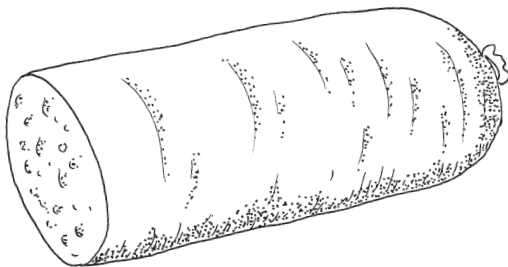
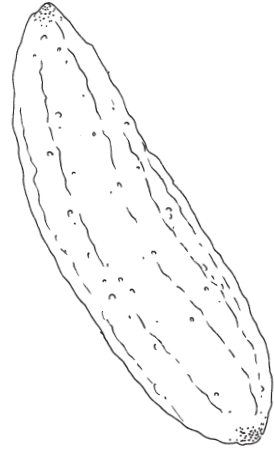
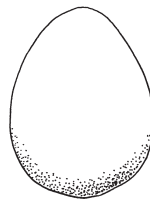
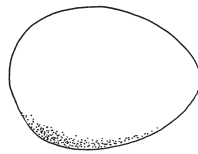
6. 7. 8.



MAKARONI-SALAT



MAKARONI-SALAT



MAKARONI-SALAT

makaronid	pool pakki
muna	2
värske kurk	1
keedu-vorst	200 g
majonees	2 dl
hapu-koor	2 dl
sool	

1. Keeda makaronid pehmeks.
2. Nõruta makaronid.
3. Keeda munad (umbes 10 minutit).
4. Koori ja haki keedetud munad.
5. Tükelda kurk ja vorst.
6. Pane kaussi makaronid, hakitud munad, kurgi- ja vorsti-tükid.
7. Lisa majonees ja hapu-koor. Sega.
8. Maitsesta.

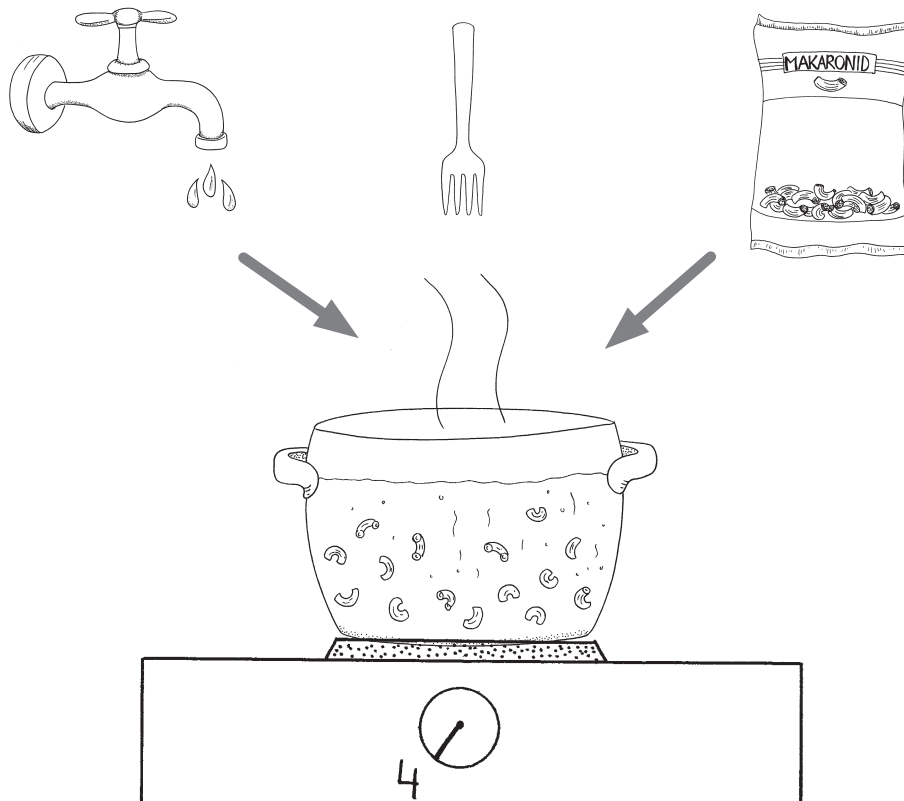
MAKARONI-SALAT

MAKARONID	POOL PAKKI
MUNA	2
VÄRSKE KURK	1
KEEDU-VORST	200 G
MAJONEES	2 DL
HAPU-KOOR	2 DL
SOOL	

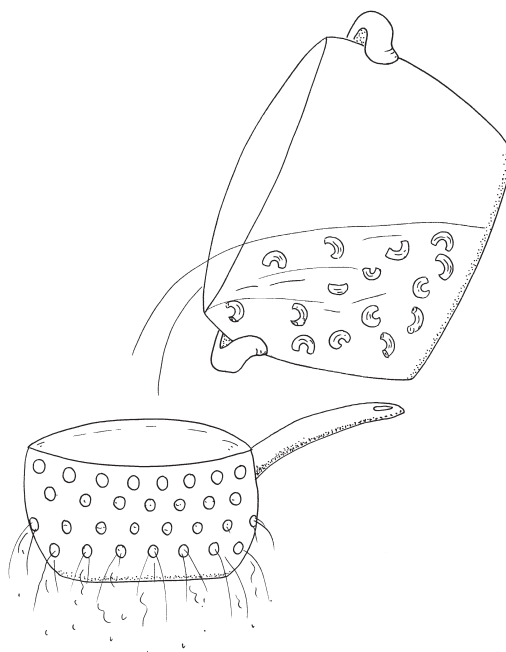
1. KEEDA MAKARONID PEHMEKS.
2. NÕRUTA MAKARONID.
3. KEEDA MUNAD (UMBES 10 MINUTIT).
4. KOORI JA HAKI KEEDETUD MUNAD.
5. TÜKELDA KURK JA VORST.
6. PANE KAUSSE MAKARONID, HAKITUD MUNAD, KURGI- JA VORSTI-TÜKID.
7. LISA MAJONEES JA HAPU-KOOR. SEGA.
8. MAITSESTA.

MAKARONI-SALAT

1.

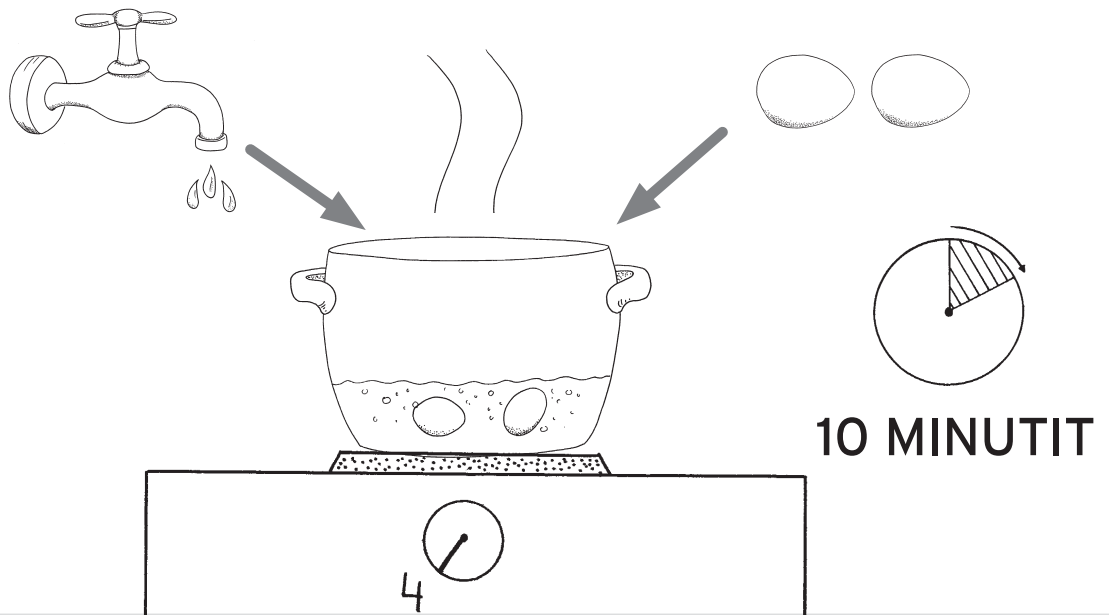


2.

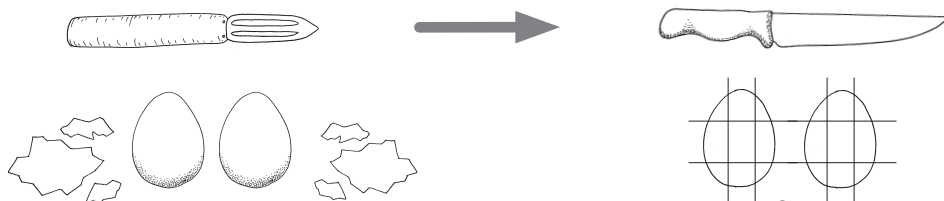


MAKARONI-SALAT

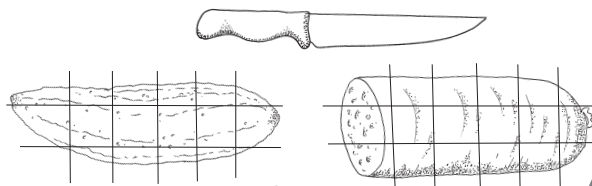
3.



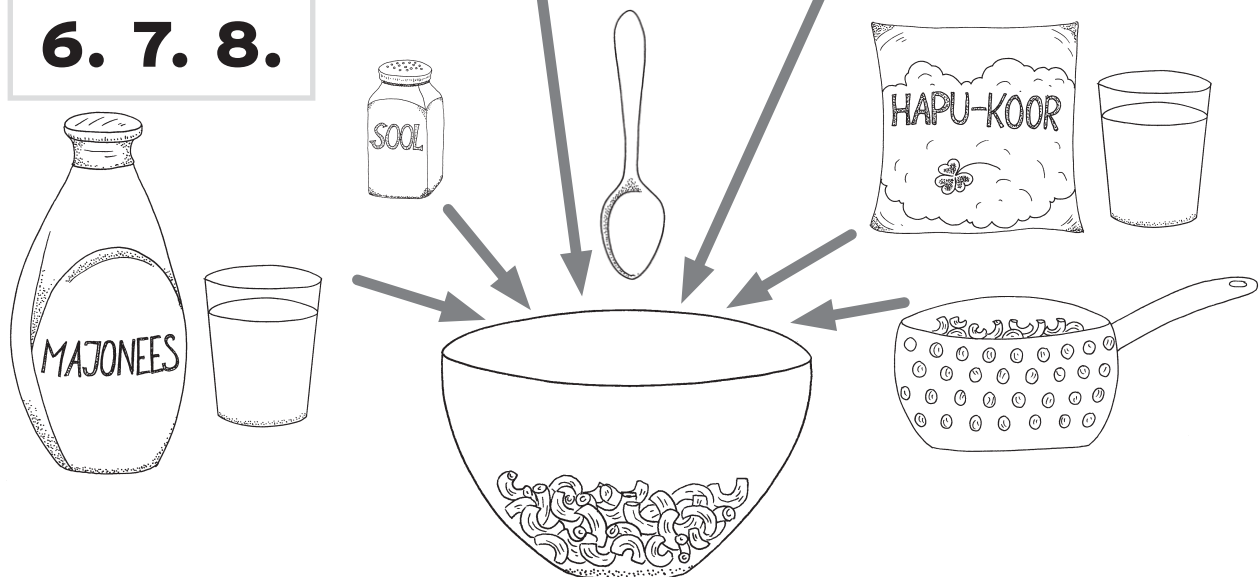
4.



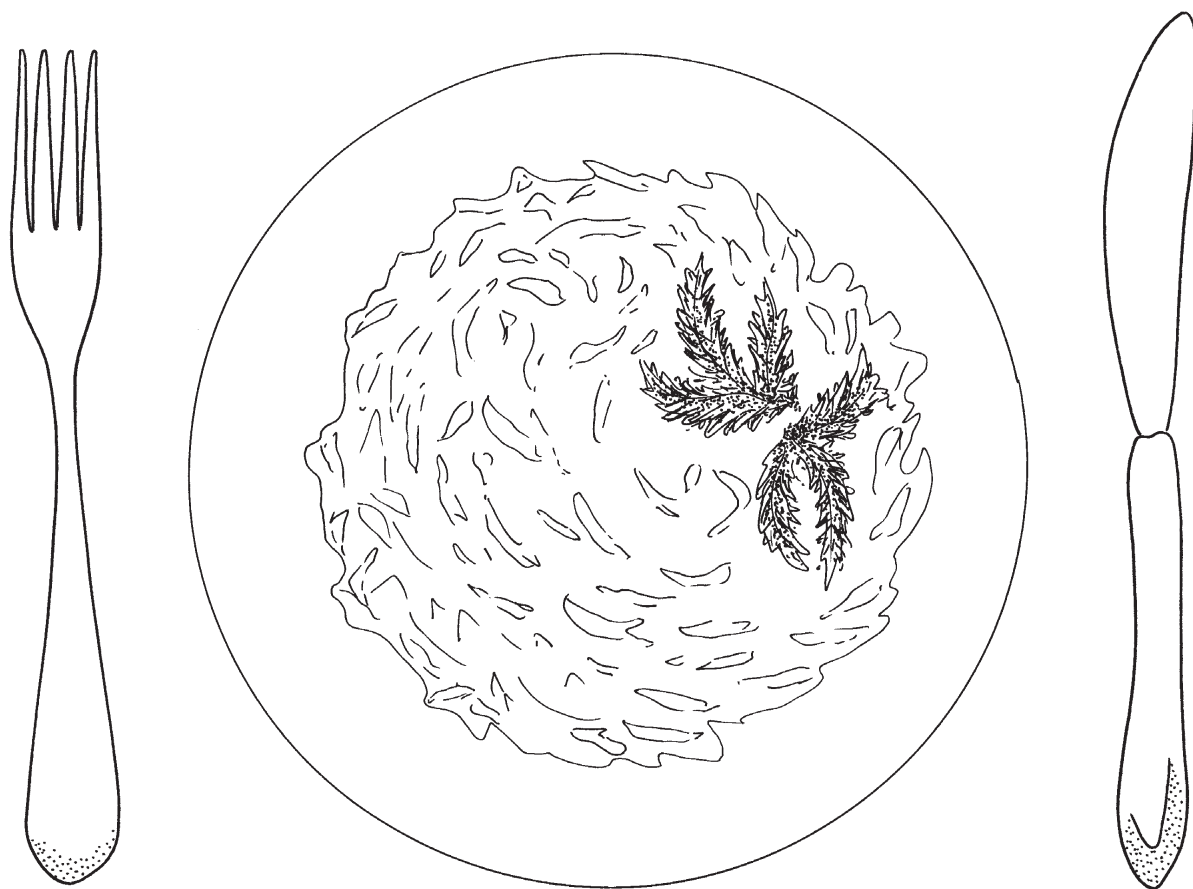
5.



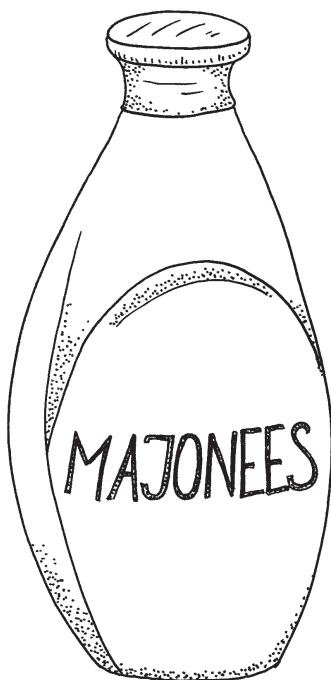
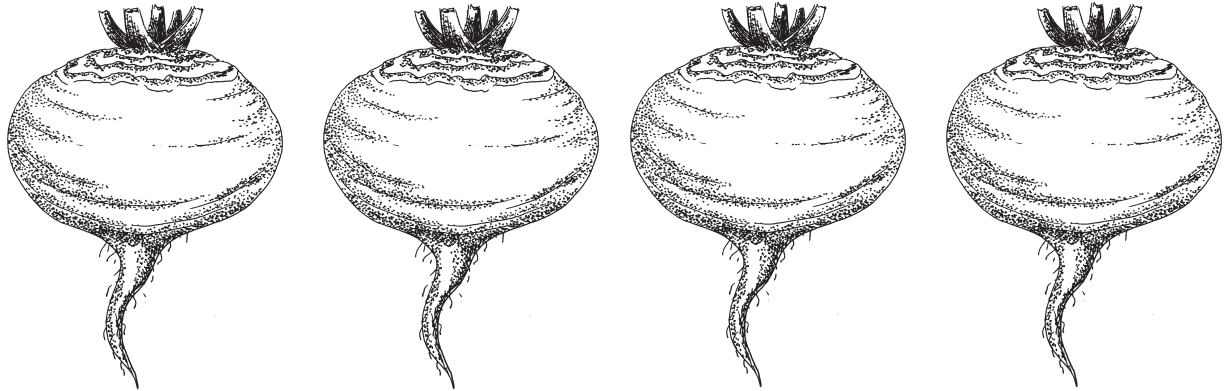
6. 7. 8.



PEEDI- JA KÜÜS- LAUGU-SALAT



PEEDI- JA KÜÜS-LAUGU-SALAT



PEEDI- JA KÜÜS-LAUGU-SALAT

keedetud peet	4
küüs-lauk	4 küünt
majonees	2 dl
sool	pool tl

1. Koori ja riivi peedid.
2. Pane riivitud peedid kaussi.
3. Koori ja purusta küüs-lauk.
4. Lisa küüs-lauk peedile.
5. Lisa majonees ja sool. Sega.

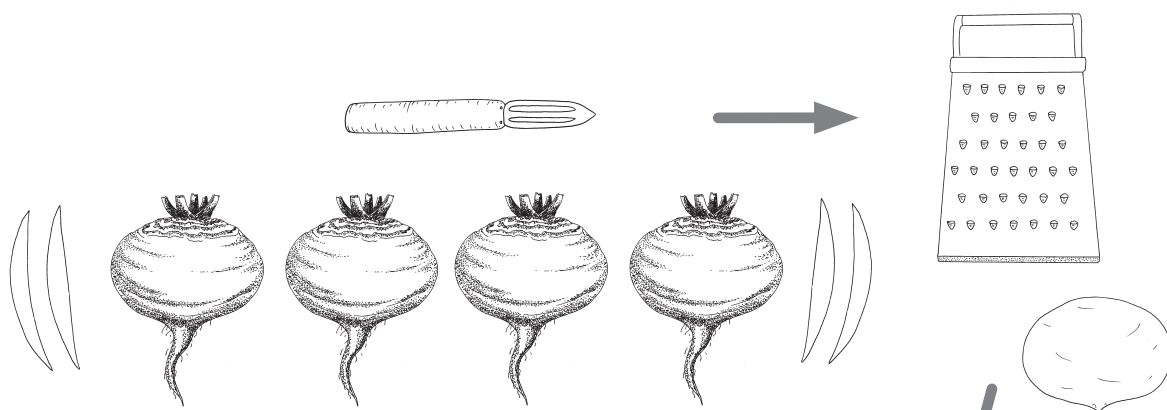
PEEDI- JA KÜÜS-LAUGU-SALAT

KEEDETUD PEET	4
KÜÜS-LAUK	4 KÜÜNT
MAJONEES	2 DL
SOOL	POOL TL

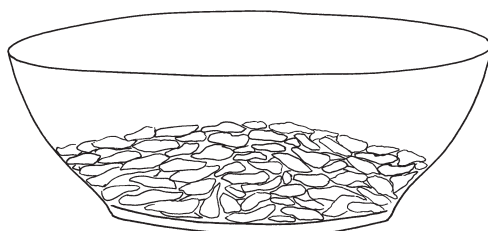
1. KOORI JA RIIVI PEEDID.
2. PANE RIIVITUD PEEDID KAUSSE.
3. KOORI JA PURUSTA KÜÜS-LAUK.
4. LISA KÜÜS-LAUK PEEDILE.
5. LISA MAJONEES JA SOOL. SEGA.

PEEDI- JA KÜÜS-LAUGU-SALAT

1.

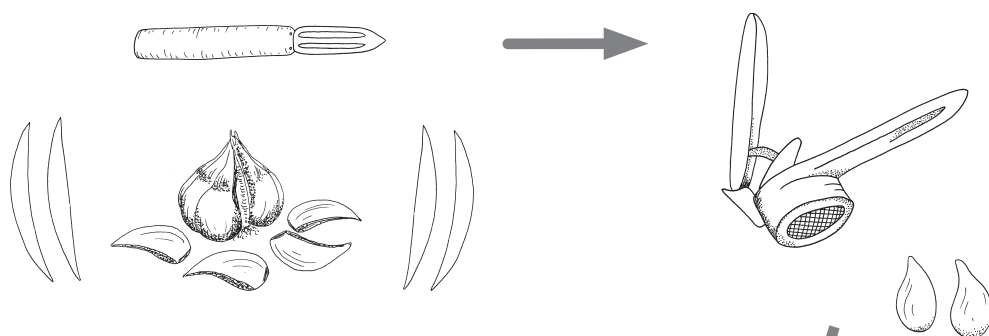


2.



PEEDI- JA KÜÜS-LAUGU-SALAT

3. 4.



5.

