

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 hakklihale.
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 – peaasi, 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