

Raamatust

Kokkamine ei ole mulle kohustus ellu jäämiseks. See on hobi. See on kunst. Mida rohkem sa pingutad ja proovid, seda täiuslikuma ja maitsvama tulemuse saad. Mulle on kokkamine nagu maalimine , sest alati on võimalik teha midagi teist moodi, alati on ruumi improviseerida. Siia raamatusse olen kokku kogunud retsepte, mis meie perele meeldivad ja mida teeme ühiselt nädalavahetuse lõunateks või perekondlikeks tähtpäevadeks. Need sobivad igaks olukorraks ja pakuvad kõigile elamuse. Meie pere lemmikud on söögid, mida sööme nii oma perega, kuid mida me pakume ka sõpradele. Nii võid ka sina pere kokku kutsuda ja proovida siit raamatust maitsvat rooga valmistada. Raamatus olevad road on jätnud kuidagi jälje meie maitsemeeltesse, need on läbi aastate tänu katsetamisele muutunud särtsakamaks ja imelisemaks. Panin need road ühte raamatusse kokku, et iga kord, kui tekib soov midagi maitsvat valmistada, siis tean kust seda leida. Tehke neid roogasid naudinguga.

Ja nagu öeldakse,
Bon Appetit!



Sisukord

KURESSAARE PIRUKAS	2
KREEMJAS KALAPIRUKAS.....	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
VÕILEIVATORT	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
PEEDIPIRUKAD	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
KITSEJUUSTU PIRUKAD	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
PIRNIPIRUKAS	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
CAESARI SALAT	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
GRILLITUD PARDIRINNA SALAT	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
RESPUBLICA SALAT ...	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
VÜRTSIKAS KÕRVITSASUPP	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
KANAPASTA PUNASE PESTOGA	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
KOORENE KALAPASTA	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
PASTA CARBONARA..	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
TACOD	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
AASIAPÄRANE KANA WOK	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.
KOHUPIIMA KIRSIKOOK	Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.

KÜPSISE HALVAAKOOK **Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.**

SÜGAVKÜLMA TORT. **Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.**

ÕUNA MARSCAPONEKOOK **Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.**

TŠILLI BROWNIE **Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.**

SOE ŠOKOLAADIPESAT **Tõrge! Järjehoidjat pole määratletud.**

See retsept jõudis meieni Dianalt ja Herkilt, kes meile seda pirukat Kuressaares oma suvekodus pakkusid. Sealt on pirukas meie jaoks ka oma nime saanud. Sobib hästi kergeks õhtusöögiks ja plaaditäiest jätkub ka järgmiseks hommikuks midagi näksida.

KURESSAARE PIRUKAS

500 g pärmilehttaigent

1 pakk pitsakatet

Päikesekuivatatud tomateid

3 muna

250 g riivjuustu

1 muna piruka määrimiseks

Tõsta taigen 30 minutit varem sügavkülmast välja sulama. Keeda 3 muna. Rulli pool taignast ahjuplaadile, koori munad ja tükelda. Lisa pitsakate ja muna plaadile. Lõika kääridega päikesekuivatatud tomatid tükkideks, ning lisa koos riivjuustuga ka plaadile. Pane peale teine 250g rullitud taigent. Klopi muna ja määri pirukale. Küpseta 200 kraadi juures 30 minutit.

