



Maria Zaštširinski  
Roman Zaštšerinski  
Igor Andrejev

# VENÄLÄINEN KEITTIÖ





BYLMÄT  
ДІКУРАЛАТ





# OKROŠKA ELI KOTIKALJAKEITTO



## *Kuudelle*

### SALAATTI

*4 suurta keitettyä perunaa  
1 avomaankurkku  
6 suurta retiisiä  
200 g keitettyä kieltä tai keittokinkkua  
4 keitettyä muna  
nippu tilliä  
nippu persiljaa  
2 tl suolaa  
mustapippuria maun mukaan*

*tarjoiluun smetanaa ja kotikaljaa*

### KOTIKALJA

*500 g mustaa leipää  
1 l vettä  
3 rkl rusinoita  
1 sitruunan mehu  
50 g sokeria  
15 g hiivaa*

**K**uuttoi kaikki vihannekset sekä kieli/kinkku. Hienonna munat ja yrtit. Sekoita kulhossa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Valmista kotikalja. Paloittele leipä ja paahda uunissa korpuiksi. Kaada korppujen päälle kuuma vesi ja lisää rusinat, sitruunamehu, sokeri ja hiiva. Anna seistä lämpimässä 24 tuntia. Siivilöi kotikalja seuraavana päivänä, pullota ja korkita. Anna seistä jääkaapissa neljä päivää ennen tarjoilua.

Tarjoile syvältä lautaselta. Nosta pohjalle salaattia, kaada päälle kylmää kotikaljaa ja lisää smetanaa maun mukaan.

*Osa syö okroškansa etikan, osa sinapin kanssa – valitse sinäkin mausteet oman makusi mukaan!*





# SILLISALAATTI



## **Kuudelle**

4–5 pientä perunaa  
1 suuri porkkana  
2 keskikokoista punajuurta  
puolikas kurkku  
2 keskikokoista hapankurk-  
kua (ohje s. 33) tai kau-  
pan suolakurkkua  
2 suolasillifileetä  
10 kevätsipulin vartta

VINAIGRETTEKASTIKE  
8–10 rkl kylmäpuristettua  
auringonkukkaöljyä  
2–3 rkl viinietikkaa  
1 pieni sipuli  
½ tl suolaa  
1 tl sokeria  
hyppysellinen jauhattua  
mustapippuria

**K**eitä perunat ja porkkana kuorineen ja anna jäähtyä huoneenlämmössä. Keitä kuorimattomat punajuuret toisessa kattilassa ja anna jäähtyä.

Kuori kurkku ja leikkaa suuriksi paloiksi. Kuori perunat (uudet perunat voit käyttää kuorineen), porkkana ja punajuuret ja leikkaa kurkkupalojen kokoon. Paloittele hapankurkku hieman pienemmiksi paloiksi, samoin sillifileet. Sekoita paloittelut ainekset keskenään.

Valmista kastike. Sekoita öljy ja etikka, lisää hienonnettu sipuli. Mausta suolalla, sokerilla ja pippurilla. Kaada kastike salaatin päälle ja sekoita varoen. Anna maustua jääkaapissa 2–3 tuntia ennen tarjoilua. Lisää hienonnettu kevätsipuli juuri ennen tarjoilua.

*PS. Voit käyttää salaatissa myös hapankaalia, omenaa ja varsiselleriä.*





# SÄVUKALASALAATTI MUNAN JA TILLIN KERA



## *Neljälle*

### KOTITEKOINEN MAJONEESI

*1 keltuainen  
1 tl Dijonin sinappia  
puolikkaan sitruunan mehu  
2 dl öljyä  
1 tl suolaa  
1 tl sokeria  
mustapippuria maun mu-  
kaan*

### SALAATTI

*500 g sävustettua kumme-  
liturskaa  
1 pieni sipuli  
4 keitettyä munaa  
nippu tilliä  
5 rkl kotitekoista majonee-  
sia  
1 tl suolaa  
mustapippuria maun mu-  
kaan*

**M**ajoneesi on vaivattominta tehdä sähkövat-  
kaimella, mutta voit käyttää myös tavallis-  
ta vispilää. Sekoita ensin keltuainen, sinap-  
pi ja sitruunamehu. Lisää öljy hiljalleen koko ajan se-  
koittaen. Mausta suolalla, sokerilla ja pippurilla. Liian  
paksua majoneesia voit ohentaa kylmällä vedellä.

Valmista itse salaatti. Perkaa kala, lisää hienonnettu si-  
puli, hienonnetut munat ja tilli. Mausta majoneesilla,  
suolalla ja pippurilla.

*Todella helppoa ja herkullista!*





## KIOVAN KOTLETIT PERUNASOSEEN JA HERNEIDEN KERA



YRTTIVOI  
150 g voita  
50 g persiljaa  
1 tl suolaa  
riipaus mustapippuria  
puolikkaan sitruunan mehu

KIOVAN KOTLETIT  
kanafileetä  
yrttivoita  
muna-vesisekoitusta (2  
munaa + 1 dl vettä)  
korppujauhoja  
ruokaöljyä friteeraukseen

PERUNASOSE  
6 suurta perunaa  
2 dl maitoa  
150 g voita  
suolaa

**A**nna voin pehmetä hetki huoneenlämmössä. Lisää hienonnettu persilja. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla. Nosta jääkaappiin jäähdyttämään.

Leikkaa kanafileet puoliksi ja nuiji ohuiksi. Levitä keskelele nokare yrttivoita. Rullaa ja muotoile kotletiksi.

Pyöräytä valmiit rullat kahdesti ensin muna-vesisekoitussa, sitten korppujauhoissa.

Lämmitä öljy korkeareunaisella pannulla ja paista kotletteja molemmilta puolilta. Nosta sitten 180-asteiseen uuniin 10 minuutiksi.

Kuori perunat ja leikkaa neljään osaan. Kaada päälle kylmää vettä ja anna kiehahtaa. Pienennä lämpöä, lisää hyppysellinen suolaa ja keitä pehmeiksi. Valuta ja anna kuivahtaa puolisen minuuttia takaisin hellalle nostetussa kattilassa.

Survo perunat. Lisää lämmin maito ja voi, sekoita huolellisesti ja mausta suolalla.

*Tarjoile kotletit ryöpättyjen herneiden ja perunasoseen kanssa. Kiovan kotletit maistuvat parhaimmilla tuoreeltaan.*





❁ ❁ **KALARUQAT** ❁ ❁





❁ ❁ KALARUQAT ❁ ❁





✿ 🌸 JÄLKIRUOAT 🌸 ✿



# RAHKAVUOKA RAPARPERI- MANSIKKAKIISSELIN KERA



## *Kabdeksalle*

*1 kg tuorejuustoa\*  
6 munaa  
200 g tomusokeria  
vanilliinisokeria tai  
vaniljaesanssia maun  
mukaan  
voita  
mannasuurimoita  
300 g raparperia  
500 g mansikoita  
5 + 1 dl vettä  
300 g sokeria  
4–6 rkl maissitärkkelystä*

\* Mikäli asioit virolaisia elintarvikkeita myyvässä liikkeessä, korvaa tuorejuusto *kobupiimapastalla* eli rahkatakhnalla.

**S**ekoita tuorejuusto, munat, tomusokeri ja vanilliinisokeri (tai esanssi). Voitele vuoka ja ripottele sille mannasuurimoita. Kaada rahkaseos vuokaan ja paista 180-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia tai kunnes paistos jähmettyy. Anna jäähtyä.

Kuori raparperi, mutta älä heitä kuoria roskakoriin – saat niistä paljon makua! Leikkaa raparperit pieniksi paloiksi ja puolita mansikat.

Kiehauta 5 dl vettä. Lisää sokeri ja raparperinkuoret, keitä noin 10 minuuttia ja siivilöi. Sekoita maissitärkkelys 1 dl:aan kylmää vettä. Anna sokeri-raparperin-kuoriliemen kiehahtaa uudelleen ja lisää liuotettu tärkkelys koko ajan sekoittaen. Keitä pari minuuttia ja pienennä lämpöä. Lisää raparperinpalat ja keitä vielä 4–5 minuuttia. Lisää mansikat ja nosta valmis kiisseli hellalta.

Mikäli haluat kiisseliin lisää makua, voit lisätä siihen keittovaiheessa vaniljaa, kanelia ja sitrushedelmän kuorta.





# MANSIKKAINEN MURUKAKKU



## *Kuudelle*

*125 g voita  
250 + 50 g jauhoja  
1 suuri muna  
125 g tomusokeria  
1 kg mansikoita  
200 g sokeria*

**L**eikkaa kylmä voi pieniksi paloiksi ja lisää 250 g jauhoja. Sekoita haarukalla, kunnes seoksen rakenne alkaa muistuttaa märkää hiekkaa. Lisää muna ja tomusokeri. Nosta neljännes taikinasta toiseen kulhoon. Lisää sinne loput jauhot ja sokeri ja sekoita haarukalla murumaiseksi.

Kauli taikina ja nosta voideltuun vuokaan. Levitä taikinan päälle marjat, sokeri ja päällimmäiseksi neljänestäkinasta tehdyt murut. Paista 180-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

