

Rutikvere tuur karulauguga | Kotzebue leib | Seeneketsup | Muhemahe lehtkapsas | Vinkimon must küüslauk



Krõbe leib		Tee nõnda
100 g	Kotzebue hapuleiba	Lõika leivast õhukesed viilud, piserda peale tudraõli ja küpseta ahjus 140 C juures 5 minutit.
	Tudraõli	
Grillitud tuurafilee		Kuivata tuurafilee limast selle olemasolul. Pintselda pealt marinaadiga ja küpseta keraamilisel grillil 150 C juures 12–15 minutit.
450 g	Rutikvere tuura filee	
40 g	Musta küüslaugu marinaad Vinkimon	
Seeneketsup		Sibul, küüslauk haki peeneks, kuumuta õlis klaasjaks. Lisa tükedatud seened, kuumuta veel 5 min keskmisel kuumusel. Lisa puljong, äädikas, suhkur, loorber ja sool. Keeda 20 min ja püreeri. Vajadusel parendada maitset suhkruga või soolaga.
100 g	Šampinjon	
15 g	Õunaädikas	
50 g	Sibul puhastatud	
2 küünt	Küüslauk	
15 g	Suhkur	
80 g	Sealiha puljong	
0,5 tk	Loorber	
	Sool, valge pipar	
Krõbe lehtkapsas		Lehtkapsas nopi väiksemateks tükkideks ja aseta ahjuplaadile. Piserda õli ja vähese soolaga ning küpseta ahjus 140 C juures 10–15 minutit.
60 g	Lehtkapsas	
5 g	Tudraõli	
	Sool, valge pipar	

Retsept on koostatud 10 suupistele.