

## Paneeritud räim, nõrutatud hapukoor kerge suitsuga, õuna-*chutney*, lambasalat

### Paneeritud räimed leivapuruga

- 400 g värsket räime fileesid
- 100 g rukkileivapuru (võib teha kodus kuivatatud rukkileivast)
- 50 g nisujahu
- 1 muna
- soola ja pipart maitse järgi
- praadimisõli (näiteks rapsiõli)



### Nõrutatud hapukoor kergelt suitsutatud maitsega

- 200 g rasvasemat (nt 20%) hapukoort
- Näpuotsatäis suitsusoola või 1/4 tl vedelat suitsu
- Näpuotsatäis tavalist soola (kui kasutad vedelat suitsu)

### Õuna-*chutney*

- 2 hapukat õuna, kooritud ja tükeldatud
- 1 sibul (peeneks hakitud)
- 2 spl õunasiidri äädikat
- 2 spl suhkrut või mett (maitseks)
- 1 näpuotsatäis tšillihelbeid (valikuline)
- soola ja pipart maitse järgi

### Lambasalat

- 100 g lambasalatit (või muud värsket rohelist salatit)
- 50 g punast kapsast (õhukeselt viilutatud)
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl sidrunimahla
- soola ja pipart maitse järgi

## Tööjuhend

### 1. Nõrutatud hapukoore valmistamine

1. **Nõrutamine:** asetage hapukoor sõelale, millel on peal marli või köögirätik, ja lase külmkapis nõrguda umbes 1–2 tundi, kuni hapukoor muutub paksuks ja kreemjaks.
2. **Maitsestamine:** kui kasutate suitsusoola, lisa seda näpuotsatäis nõrutatud hapukoorele. Kui kasutate vedelat suitsu, siis sega 1/4 tl vedelat suitsu ja näpuotsatäis tavalist soola hapukoore hulka. Segage hästi ja pane kõrvale.

### 2. Õuna-*chutney* valmistamine

1. **Õunte ja sibula hautamine:** pane potti kooritud ja tükeldatud õunad, hakitud sibul, õunasiidri äädikas, suhkur. Lisa tšillihelbeid, kui soovite veidi vürtsikust.
2. **Hauta:** keeda madalal kuumusel umbes 15–20 minutit, kuni õunad ja sibul on pehmenenud ja segu muutub paksuks *chutney*ks. Kui vaja, lisa maitse järgi soola ja pipart.

### 3. Paneeritud räimed leivapuruga

1. **Paneerimine:** pane ühte kaussi nisujahu, teise lahtiklopitud muna ja kolmandasse rukkileivapuru. Maitsesta räimefileed soola ja pipraga.
2. **Räimede paneerimine:** kasta räimed kõigepealt jahusse, seejärel munasse ja lõpuks leivapurusse. vajuta leivapuru kergelt fileedele, et see hästi kinni jääks.
3. **Prae räimed:** kuumuta pannil õli keskmisel kuumusel. Prae räime mõlemalt poolt 2–3 minutit, kuni need on kuldpruunid ja krõbedad. Tõsta majapidamispehmelisele, et liigne õli ära nõrguks.

### 4. Lambasalati valmistamine

1. **Salati segamine:** sega lambasalat ja viilutatud punane kapsas kausis.
2. **Kaste:** nirista peale oliiviõli ja sidrunimahla, maitsesta soola ja pipraga ning sega õrnalt läbi.