



Härmaviilja Retseptiraamat

Maitsvad küpsetised lihtsal viisil!

Vene köögi klassika - Kulebjaaka kalaga

Pidulikel puhkudel viib keele alla Vene köögi au ja uhkus – klassikaliselt väarikas kalapirukas!

Valmistamiseks läheb vaja 500 g Kodust Pärimi-lehttainast, 500 g suitsukala, 3 muna, 3 dl kruupe, tilli.

Keeda munad ja kruupid, puhasta suitsukala ja haki till. Rulli tainas piklikuks tükiks ja aseta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Aseta taigatüki keskele osa jahutatud odrakruupidest ja kata need munaviilude, suitsukala ja hakitud tilliga. Kõige peale aseta ülejäänud odrakruupid. Tõsta taigaservad täidisele, kinnita otsad. Ülejäänud taigast tee kaunistused. Määri pealt munaga ja küpseta 200°C juures 30 minutit. **Retsept on mõeldud kaheksale sööjale.**



Rõõmsad tähesaiad

Tähesaiu on lihtne valmistada ja ei neist ei tühine iial – kui lisate iga kord täidiseks erinevat moosi, on Teie perel rõõmu kogu jõuludeks!

Valmistamiseks läheb vaja 1 kg Kodust Pärimi-lehttainast ja 200 g moosi.

Lõika sulatatud taignast 10x10 cm suurused ruudud. Tee ruudu nurkadest keskpunkti suunas umbes 4 cm pikkused sisselõiked, tõsta üks nurk igast servast keskele ja vajuta tugevalt kokku. Maitsva tähesaia täidiseks asetage keskele küpsetuskindlat moosi. Aseta tooted küpsetupaberiga kaetud ahjuplaadile ja määri pealt lahtiklopitud munaga. Küpseta 215°C juures 12-14 minutit. Retseptis antud kogusest saab küpsetada 20 tähesaia.



Pidulik singipirukas

Taditsioonilistele jõulutoitudele pakub mõnusat vaheldust pidulik singipirukas.

Valmistamiseks läheb vaja 1 kg Kodust Pärimi-lehttainast, 150 g sinki, 1 tl õli, 300 g brokkolit, 150 šampinjone, 1 sl oliiviõli, 1 tl soola, 0,25 musta pipart, 4 muna, 2,5 dl piima, 125 g riivjuustu

Sulata lehttaigen. Lõika sink kuubikuteks ja pruunista 1 sl õlis. Haki seened. Lõika brokkoli väiksemateks õisikuteks ja pane minutiks soolaga maitsestatud kuuma vette. Võta brokkoliõisikud veest, laota need taignale ilma teiste ainetega segamata, maitsesta soola ja pipraga. Klopi munad lahti, lisa neile 1 tl soola ja piima. Aseta singikuubikud ja hakitud seened pirukapõhjale, vala peale munasegu. Küpseta küpsetusahjus 200°C juures 15-20 minutit. Puista pirukas riivjuustuga üle. Küpseta veel 10 minutit, kuni pirukal on ilus kuldpruun värvus. Serveeri värskel salatiga. Retsept on mõeldud kaheksale sööjale.



Pühade õunastruudel

Jõulud on suured pühad – tähistage neid suurejooneliselt meie ülimalt maitsva õunastruudliga!

Valmistamiseks läheb vaja 1 kg Kodust Pärimi-lehttainast ja 400 g õunamoosi.

Rulli lehttaigen õhukeseks ja jaota kaheks neljakandiliseks tükiks. Tee ühele tükile horisontaalsed sisselõiked. Aseta lõigeteta taigatükk küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ja määri pealt moosiga jättes ääred vabaks. Aseta lõigetega taigatükk kõige peale ja suru ääred kinni. Määri pealt toore munaga ja küpseta 200°C juures 30 minutit. Valminud struudlile puista tuhksuhkrut. Retsept on mõeldud kaheksale sööjale.



Pidupäevad erilisteks
Argipäevad pidulikeks!

Härmavilja Kodune Pärimi-lehhtaigen
Toodetud Eestis AS Balbiino tellimusel

Книга рецептов „Härmavilja“
Вкусная выпечка на скорую руку!



Классика русской кухни - Кулебяка с рыбой

В торжественный рождественский вечер как нельзя кстати придется гордость русской национальной кухни – классический рыбный пирог!

Для приготовления понадобится 500 г Домашнего дрожжевого слоеного теста, 500 г копченой рыбы, 3 яйца, 3 дл ячневой крупы, укроп.

Сварите яйца и крупу, почистите копченую рыбу и измельчите укроп. Раскатайте тесто в продолговатый пласт и переложите его на покрытый бумагой для выпечки противень. В середине теста выложите часть остывшей ячневой крупы и покройте ее кусочками вареного яйца, копченой рыбой и измельченным укропом. Сверху выложите оставшуюся крупу. Поднимите края теста над начинкой и защипните сверху и с торцов. Из оставшегося теста сделайте украшения. Смажьте яйцом и выпекайте при температуре 200°C в течение 30 минут. **Рецепт рассчитан на восемь порций.**



Веселые звездочки

Булочки-звездочки легко готовятся и никогда не приедаются. Достаточно лишь варьировать используемое для начинки варенье – и Ваша семья будет довольна на протяжении всех рождественских праздников!

Для приготовления потребуется 1 кг Домашнего дрожжевого слоеного теста и 200 г варенья.

Разрежьте из размороженного и раскатанного теста квадраты размером 10x10 см. Из уголков квадратов по направлению к центру сделайте надрезы длиной примерно 4 см, поднимите по одному уголку с каждого края, приложите их к центру и хорошенько придавите, чтобы они прилипли. В качестве начинки для звездочек в серединку положите пригодное для выпекания варенье. Выложите звездочки на покрытый бумагой для выпекания противень и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте при температуре 215°C в течение 12-14 минут. Из приведенного в рецепте количества продуктов может получиться 20 булочек-звездочек.



Праздничный пирог с ветчиной

В традиционное рождественское меню привнесет разнообразия праздничный пирог с ветчиной.

Для приготовления потребуется 1 кг Домашнего дрожжевого слоеного теста, 1 ч. ложка растительного масла, 300 г брокколи, 150 г шампиньонов, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ч. ложка соли, 0,25 г черного перца, 4 яйца, 2,5 дл. молока, 125 г тертого сыра.

Разморозьте слоеное тесто. Нарежьте ветчину кубками и поджарьте до золотистого цвета в 1 столовой ложке масла. Порубите грибы. Разделите брокколи на небольшие соцветия и поместите на минутку в подсоленную кипящую воду. Выньте брокколи из воды, разложите их на тесто, не смешивая с другими компонентами, посолите и поперчите. Взбейте яйца, добавьте в них 1 ч. ложку соли и молоко. Выложите кубики ветчины и грибы на подготовленное тесто, залейте яичной смесью. Выпекайте в духовке при 200°C в течение 15-20 минут. Посыпьте пирог тертым сыром и выпекайте еще минут 10, пока на пироге не образуется красивая золотистая корочка. Подавайте со свежим салатом. Рецепт рассчитан на восемь порций.




Праздничный яблочный штрудель

Рождество – великий праздник. Отметьте его с размахом, приготовив вкуснейший яблочный штрудель!

Для приготовления понадобится 1 кг „Домашнего дрожжевого слоеного теста“ и 400 г яблочного варенья.

Раскатайте слоеное тесто в тонкий пласт и разделите на два четырехугольника. На одном из них сделайте горизонтальные надрезы. Положите кусок теста без надрезов на застеленный бумагой для запекания противень и смажьте его вареньем, оставляя не смазанными только края. Кусок теста с проделанными вами надрезами положите сверху и прищипните края. Смажьте сырым яйцом и выпекайте при 200°C в течение 30 минут. Готовый штрудель посыпьте сахарной пудрой. **Рецепт рассчитан на восемь порций.**



The background is a soft-focus, warm-toned image. It features several lit candles in the upper half, creating a bokeh effect of light. In the lower right, a white cup of coffee is visible. The overall atmosphere is cozy and celebratory.

*Сделайте праздники особенными,
будни праздничными!*

Домашнее дрожжевое слоеное тесто „Härmavilja“
Призведено в Эстонии по заказу AS Balbiino