

ESPANJALAISIA TAPAKSIA

Malmín Martat 17.10.2016

*TOMAATTILEIPÄ
PERUNAMUNAKAS*

*FRITEERATUT MUSTEKALARENKAAT
MELONIA ILMAKUIVATUN KINKUN KERA
MARINOIDUT OLIIVIT*

*MANTELIKEKSIT
KAHVI / TEE*

TOMAATTILEIPÄ

VAALEAA LEIPÄÄ

TOMAATTEJA

SUOLAA, MUSTAPIPPURIA MYLLYSTÄ

OLIIVIÖLJYÄ

(TUOREITA YRTTEJÄ)

LEIKKAA LEIPÄ VIIPALEIKSI JA PAAHDA UUNISSA

PUOLITA TOMAATIT JA RAASTA

PÄÄLLYSTÄ PAAHDETUT LEIPÄVIIPALEET TOMAATTISEOKSELLA

RIPOTTELE PÄÄLLE SORMISUOLAA (MUSTAPIPPURIA MYLLYSTÄ)

JA REILUSTI OLIIVIÖLYÄ

(TUORETTA BASILIKAA)

PERUNAMUNAKAS

5 ISOA PERUNAA (PERUNOIDEN JA MUNIEN MÄÄRÄ RIIPPUU PANNUN KOOSTA

6 KANANMUNAA TÄMÄ OHJE ON PIENELLE PAISTINPANNULLE)

1 SIPULI

SUOLAA

OLIIVIÖLJYÄ

(PERSILJASILPPUA)

KUORI PERUNAT JA LEIKKAA PIENIKSI PALOIKSI, SILPPUA SIPULIT

RIKO MUNAT SUUREEN KULHOON JA VATKAA RIKKI RAKENNE

KUUMENNA PAISTINPANNULLA ÖLJYÄ, LISÄÄ PERUNAT JA PAISTA HETKI HÄMMENTÄEN

LISÄÄ SIPULISILPPU JA JATKA PAISTAMISTA KUNNES PERUNAT OVAT MELKEIN KYPSIÄ, LISÄÄ ÖLJYÄ TARVITTAESSA JA SUOLAA SEOS

SEKOITA MUNIIN SUOLAA JA LISÄÄ PERUNA-SIPULISEOS NOPEASTI KAIKEN AIKAA VATKATEN, ETTEIVÄT MUNAT KYPSY

KAADA SEOS TAKAISIN PANNULLE JA JATKA KYPSENTÄMISTÄ KUNNES MUNAT OVAT HYYTYNEET

KÄÄNNÄ MUNAKAS ESIM. LAUTASEN AVULLA JA VALUTA TAKAISIN PANNULLE

(LISÄÄ PERSILJASILPPU)

KYPSENNÄ VIELÄ HETKI

FRITEERATUT MUSTEKALARENKAAT

PAKASTETUT RENKAAT PAISTETAAN UUNISSA OHJEEN MUKAAN

NAUTITAAN SITRUUNAN KERA

MELONIA JA ILMAKUIVATTUA KINKKUA

HUNAJA /CANTALOUPE MELONI

ILMAKUIVATTUA KINKKUA

KUORI MELONI JA LEIKKAA LOHKOIKSI

KIERRÄ OHUT KINKKUVIIPALE MELONILOHKON YMPÄRILLE

MARINOIDUT OLIIVIT

180 G VIHREITÄ OLIIVEJA (350 G PURKKI JOSTA OLIIVEJA 180 G)

MARINADI

½ DL OLIIVIÖLJYÄ

½ SITRUUNAN MEHU

2 TL SITRUUNANKUORIRAASTETTA

½ PUNAINEN CHLILI HIENONNETTUNA

1 TL JUOKSEVAA HUNAJAA

1 RKL LEHTIPERSILJAA HIENONNETTUNA

SUOLAA, MUSTAPIPPURIA MYLLYSTÄ

VALUTA OLIIVIT HYVIN JA LAITA KULHOON

SEKOITA MARINADIN AINEKSET JA KAADA OLIIVIEN JOUKKOON

SEKOITA KUNNOLLA JA PEITÄ KELMULLA

ANNA MAUSTUA JÄÄKAAPISSA VÄHINTÄÄN TUNTI ENNEN TARJOILUA.

MANTELIKEKSIT (N. 50 KPL.)

500 G MANTELIJAUHETTA

3 DL SOKERIA

4 KELTUAISTA

1 MUNA

50 G SUOLATONTA VOITA

2 RKL SITRUUNANKUORIRAASTETTA

½ TI LEIVINJAUHETTA

1 TL MANTELILIKÖÖRIÄ TAI ¼ TL KARVASMANTELIAROMIA

PINNALLE ½ DL TOMUSOKERIA

SEKOITA KAIKKI AINEET KESKENÄÄN, PYÖRITTELE TAIKINASTA PALLOJA KÄMMENTEN VÄLISSÄ

RIPOTTELE KEKSIEN PÄÄLLE TOMUSOKERIA JA NOSTA LEIVINPAPEROIDULLE PELLILLE

PAISTA KEKSIT 160 ASTEESSA NOIN 20 MINUUTTIA

EMPANADAS – PIKKUPIIRAAAT, TONNIKALATÄYTTEELLÄ (N. 16 KPL)

PAKASTETTUA LEHTITAIKINAA 8 LEVYÄ

1 KELTAINEN PAPRIKA

1 SIPULI

½ RUUKKUA PERSILJAA

1 PURKKI TONNIKALAA ÖLJYSSÄ

2 RKL OLIIVIÖLJYÄ

½ TI CHILIJAUHETTA

SUOLAA

1 MUNANKELTUAINEN

2 RKL. MAITOA

SULATA TAIKINALEVYT JA PUOLITA (TAI JAA PIENEMPIIN OSIIN)

HALKAISE PAPRIKA, POISTA SIEMENET JA KUUTIOI, KUORI JA SILPPUA SIPULI JA HIENONNA PERSILJA, VALUTA TONNIKALA

KUUMENNA OLIIVIÖLY JA KUULLOTA SIPULI, LISÄÄ TONNIKALA JA PAPRIKA JA KYSENNÄ MUUTAMA MINUUTTI.

MAUSTA SUOLALLA, CHILIJAUHEELLA JA PERSILJALLA

LAITA KULLEKIN TAIKINALEVYLLE TÄYTETTÄ (NOIN 1 RKL ISOIHIN JA VÄHEMMÄN PIKKUPIIRAIISIIN)) TAITA KOLMIOKSI JA PAINELE REUNAT KIINNI HAARUKALLA.

NOSTA PELLILLE, JÄTÄ VÄLEIHIN TILAA

SEKOITA MAITO JA KELTUAINEN JA VOITELE PIIRAAAT SEOKSELLA

PAISTA RAPEIKSI 200 ASTEESSA N. 20- 25 MIN.

MARINOIDUT MUNAKOISOT

1MUNAKOISO

SUOLAA JA ÖLJYÄ

½ DL OLIIVIÖLJYÄ

½ SITRUUNAN MEHU

2 TL RAASTETTUA SITRUUNAN KUORTA

½ PUNAINEN CHILI HIENONNETTUNA

1 VALKOSIPULINKYNSI HIENONNETTUNA

2 RKL LEHTIPERSILJAA HIENONNETTUNA

½ MUSTAPIPPURIA MYLLYSTÄ, SUOLAA

LEIKKAA MUNAKOISOT N. 1 1/2 CM PAKSUIKSI VIIPALEIKSI

RIPOTTELE VIIPALEILLE SUOLAA JA ITKETÄ N. 20 MIN

KUIVAA VIIPALEET JA NOSTA UUNIPELILLE VIERI VIEREEN

SUDI VIIPALEET MOLEMMIN PUOLIN ÖLJYLLÄ JA GRILLAA UUNISSA MOLEMMIN PUOLIN

(PAAHDA 250 ASTEESSA 10 MIN JA KÄÄNNÄ JA PAISTA TOISET 10 MIN)

SEKOITA MARINADIN AINEET KULHOSSA

LAITA MUNAKOISOVIIPALEET KULHOON / LAUTASELLE JA KAADA MARINADI PÄÄLLE

PEITÄ KELMULLA JA JA NOSTA JÄÄKAAPPIIN

ANNA MAUSTUA VÄHINTÄÄN PUOLI TUNITIA, MIELUMMIN KAUEMMIN

