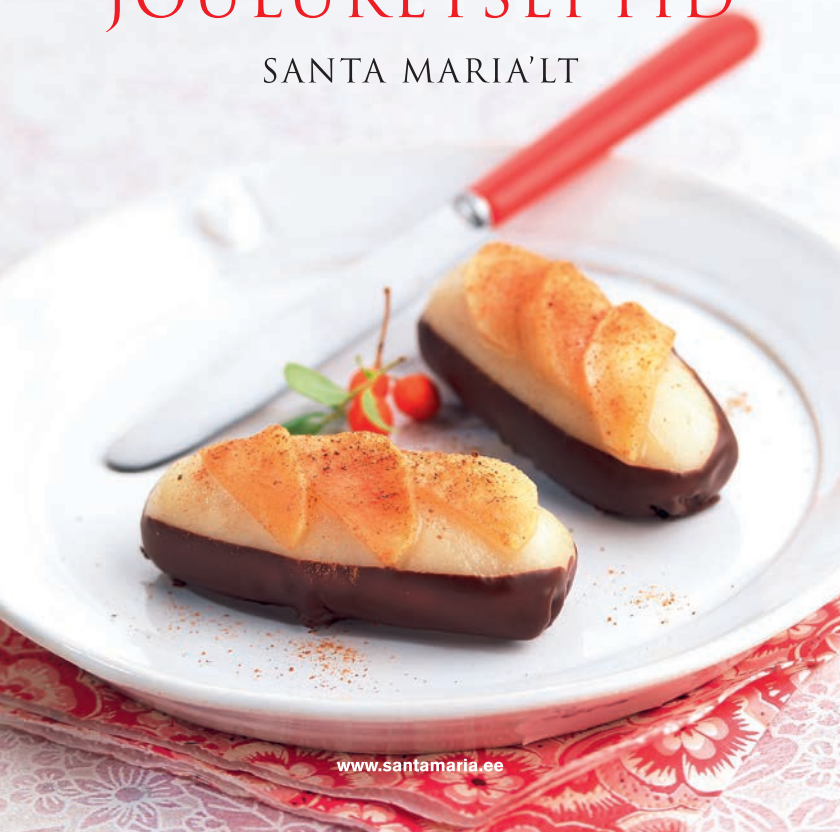




IMELISED JÕULURETSEPTID

SANTA MARIA'LT







JANSSONI KIUSATUS

6-8-LE

- 6 suurt kartulit
- 2 sibulat
- 125 g anšoovise fileed
- ½ tl **Santa Maria valget pipart, jahvatatud**
- 3 dl vahukoort (35%)
- 4 spl riivleiba või purustatud näkileibu
- värske till

Koori kartulid ning lõika õhukesteks ratasteks. Pese liigne tärklis kartulitelt maha, et kartuliviilud ei kleepuks üksteise vastu. Koori sibulad ja lõika õhukesteks viiludeks. Määri ahjuvorm rasvaine ja riivleivaga. Lao kihiti kartulirattad, sibularõngad ja anšoovisefileed ahjuvormi, kõige pealmiseks kihiks jääb kartul. Kalla peale koor, maitsesta valge pipraga ning puista üle riivleivaga. Küpseta 200 °C juures (sõltuvalt vormi suurusest) 35-50 minutit kuni kartul on pehme. Serveeri koos värske tilliga.



PIDULIK AHJUROOG

6-8-LE

500 g kanafileed, kuubikutena

800 g porgandit, viilutatuna

3 sibulat, viilutatuna

1dl hapukoort (30%)

2 tk muna

½ tl **Santa Maria musta pipart, jahvatatud**

2 tl **Santa Maria roseepipart, kaunistamiseks**

Santa Maria soola

vett

võid

riivsaia

tilli

Pruunista kana kuldpruuniks. Kuumuta porgand ja sibul võis, lisa vesi ja hauta pehmeks. Nõruta köögiviljad, lisa hapukoort ja munad ning püreeri ühtlaseks massiks. Maitsesta soola, musta pipra ja tilliga.

Lisa saadud massile ettevaatlikult kanatükid ning vala võiga määratud küpsetusvormi.

Raputa peale riivsaia, mõned väikesed tükid võid ja küpseta ahjus 200 °C kraadi juures 40-45 minutit.

Kaunistage roseepipra ja tilliga ning serveeri, kas kuumalt või veidi jahtunult





AHJULÕHE

METSASEENTE JA ÜRTIDEGA

4-LE

1 kg lõhefileed
4 tl **Santa Maria** maitseainesegu metsaseente ja ürtidega, veskis
Santa Maria kivisoola, veskis
sidrunit

KARTULIPUDER

1,5 kg kartulit
200 ml piima
50-100 g võid
¼-½ tl **Santa Maria** muskaatpähklit
Santa Maria kivisoola, veskis
Santa Maria tuumiani

Maitsesta lõhe maitseainetega ja pigista sidrunist mahla peale. Küpseta eelkuumutatud ahjus 180 °C juures umbes 20 minutit. Koori kartulid ja keeda soolaga maitsestatud vees pehmeks. Kurna ja tamba pudruks, lisa või ja piim ning riivi juurde ½ teelusikat muskaati. Lisa natuke soola ja tamba veelkord läbi. Serveeri koos lõhega ning kaunistatud tuumianiga.



SM veskid on uue keraamilise jahvatusotsikuga, et tagada parim tulemus!







VÜRTSI KOHV

4-LE

200 ml Paulig President kohvi

600 ml kuuma vahustatud piima

Santa Maria kaneeli, jahvatatud

Santa Maria kardemoni, jahvatatud

Valmista tassi või klaasi Paulig President kange kohv, lisa vahustatud kuum piim ja raputa peale natuke kaneeli või kardemoni. Magusa kohvi saamiseks alusta tavalise või vanillisuhkru lisamisega tassi põhja.



Julgematel soovitame proovida kohvi koos mõlema maitseainega.



JÕULUPRAAD

4-LE

1 kg seakaelakarbonaadi
4-5 tl **Santa Maria suitsust grillimaitseainet, veskis**
Santa Maria kivisoola, veskis

ÜRDIKARTULID

1,5 kg kartuleid
2 spl toiduõli
2 tl **Santa Maria rosmariini**
2 tl **Santa Maria tüümiani**
Santa Maria Tellicherry pipart, veskis
Santa Maria kivisoola, veskis

Maitsesta seakael ja küpseta eelkuumutatud ahjus 180 °C juures u 1 tund 1 kg liha kohta. Koori kartulid, lõika sektoriteks ja maitsesta maitseainetega, lisa õli ja sega läbi. Aseta kartulid 30 minutit enne liha valmimist lihaga samale pannile ja küpseta kuni kartulid pehmed ning liha küps.







MARTSIPANI

KOOGIKESED

4-LE

200 g puhast martsipani
1 cl calvadosi või brändit

SIIRUP

1 dl vett
1 dl pruuni suhkrut
1 tl mett

1 tk õun, koorituna
1 tl **Santa Maria kaneeli või kardemoni**
100 g tumedat küpsetusšokolaadi

Sega omavahel martsipan ja calvados ning vormi 4 pätsikest. Keeda siirup veest, suhkrust ja meest. Lisa sektoriteks lõigatud õunad, keeda umbes 1 minut ja tõsta martsipanile. Keeda siirup paksemaks ja vala koogikesed sellega üle. Maitsesta kardemoni või kaneeliga ja lase külmkapis taheneda. Kasta koogid sulatatud šokolaadi ja hoiu külmkapis kuni serveerimiseni.





JÕHVIKA MUFFINID

12 TK

- 300 g jahu
- 1 spl **Santa Maria küpsetuspulbrit**
- 1 tl **Santa Maria soola**
- 1,2 dl suhkrut
- 2 tk muna, M suurus
- 1,2 dl piima
- 120 g võid
- 60 g kuivatatud jõhvikaid

Sega omavahel jahu, küpsetuspulber, sool ja suhkur. Lisa lahtiklopitud munad, piim ja sulatud või ning sega ühtlaseks massiks. Seejärel lisa jõhvikad. Jaga taigen muffinivormidesse ja küpseta ahjus 190 °C juures 20-25 minutit.

SIDRUNIKREEM 12-LE MUFFINILE

- 200 g kohupiima või toorjuustu
- 3 tk munakollast, M suurus
- 50 g tuhksuhkrut
- ½ sidruni koor ja mahl
- 1 spl **Santa Maria vanillisuhkrut**

Vahusta munakollased koos tuhk- ja vanillisuhkruga, lisa toorjuust või kohupiim ja poole sidruni mahl ning vahusta ühtlaseks massiks. Kuumuta saadud segu pidevalt segades kuni paksenemiseni, lase jahtuda ning serveeri koos muffinitega. Kaunistada sidrunikoore ribadega.



Kui soovid eriti jõuluseid muffineid siis lisa 2 tl piparkoogimaitseainet!





KAS POLEKS TORE, KUI SAAKSIME PISUTKI
PÜHADEAEGSET RÕÖMU PURKI PANNA JA
IGA KUU SEALT VEIDIKENE VÕTTA?

LOODAME, ET SINU KÄES OLEV RETSEPTIVIIK
ANNAB SULLE MÕNUSA JÕULUTUNDE TERVEKS AASTAKS.
PARIMAT PEOTUJU JA IMELISI TOIDUELAMUSI!



www.santamaria.ee