KÜPSETATUD OAD

Retsept: Lee Christmas ; Ajakiri Jamie

Valmistamine

Pane nõrutatud oad suurde potti, kalla üle külma veega ja kuumuta keemiseni. Vähenda kuumust ja hauta madalal tulel 30–40 minutit, kuni oad on pehmed. Kurna ja pane kõrvale. Kuumuta ahi 180 kraadini. Kalla oliiviõli paksu põhjaga kuumakindlasse ahjupotti. Pane potti sibul ja küüslauk, puista peale valge pipar ja 2 tl meresoola. Prae madalal kuumusel umbes 10 minutit või kuni sibul on pehme. Lisa tomatipasta ja kuumuta 2 minutit, seejärel lisa vein ja keeda, kuni kolmandik vedelikust on maha keenud. Kalla potti konservtomatid, lisa loorberileht, suhkur ja oad. Täida tomatipurk veega ja kalla loputusvesi potti. Kuumuta keemiseni, kata pott kaanega ja küpseta ahjus 1½ tundi, iga poole tunni järel segades ja vajadusel veidi vett lisades. Kui oad on pehmed, maitsesta meelepäraselt ja puista peale jahvatatud paprikat (kui soovid).
www.veskimati.ee

Neljale (või kaheksale põhiroa lisandiks)

250 g Veski Mati kuivatatud valgeid ube, üleöö leotatud
50 ml oliiviõli
1 keskmine sibul, hästi peeneks hakitud
4 küüslauguküünt, hästi peeneks hakitud
½ tl jahvatatud valget pipart
1 sl tomatipastat
200 ml punast veini
400 g purk tükeldatud tomateid
1 loorberileht
2 sl pruuni suhkrut
magusat või tulist jahvatatud paprikat (soovi korral)