



TOORVORSTI JA VALGE OJA HAUTIS

Retsept:Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Kuumuta ahi 200 kraadini ning aseta toorvorstid 15–20 minutiks ahju, kuni neile tekib krõbe koorik. Tõsta ahjust välja ja jäta ootama.

Kuumuta pannil keskmisel kuumusel õli ning hauta sibulat umbes 5 minutit. Lisa seller, küüslauk ja paprika ning hauta veel umbes 5 minutit. Lisa vürtsid ja hauta kõik veel läbi. Kalla pannile vein ning lase korraks keema tõusta. Tõsta nüüd pannile toorvorstid, lisa purustatud tomatid, tüümianioksid, loorberilehed, kuum puljong ja suhkur. Lase keema tõusta ning hauta 30–40 minutit. Kalla juurde oad ja hauta veel 10 minutit. Enne serveerimist eemalda tüümianioksid ja loorberilehed. Maitsesta soola ja pipraga. Serveeri kohe ja serveerides puista peale värsket hakitud peterselli. www.veskimati.ee

- 400 g toorvorste
- 1 hakitud sibul
- 2 hakitud sellerivart
- 3 hakitud küüslauguküünt
- 1 tükeldatud kollane paprika
- 1 tükeldatud punane paprika
- 1 tl suitsutatud paprika pulbrit
- 1 tl jahvatatud vürtsköömneid
- 1 dl valget veini
- 600 g purustatud tomateid
- paar tüümianioksa
- 1–2 loorberilehte
- 5 dl kanapuljongit
- 4 dl Veski Mati valgeid ube – eelnevalt öö läbi leotatud ja soolvees pehmeks keedetud
- 1 sl suhkrut
- serveerimiseks värsket hakitud peterselli
- õli
- soola ja pipart