

Marttailua - toukokuussa perunaa

Täytettyjä uuniperunoita Juusto-munatäytteellä

8 isoa perunaa (esimerkiksi Rosamunda) ,oliiviöljy

100 g voita

2 sipulia hakattuna, ruskistettuna

suolaa, pippuria ,cayennepippuria

kourallinen cheddarraastetta

1 dl kermaa tai maitoa

3 keitettyä munaa hakattuna

paprikamaustetta

Pese huolellisesti 8 isoa perunaa ja kuivaa. Aseta perunat pellille leivinpaperin tai folion päälle. Pirskota perunoiden päälle hieman oliiviöljyä ja hiero se niihin. Paista 200-asteisessa uunissa 1 tunti. Kokeile veitsellä ovatko perunat valmiita. Jos veitsi menee helposti läpi, on peruna valmis. Halkaise perunat pitkittäissuunnassa. Tyhjennä perunat sisältä niin hyvin kuin pystyt, ettei kuori hajoa. Laita kaavittu peruna kulhoon ja lisää ruskistettu sipuli. Sekoita perunasosetta haarukalla, jotta perunat muussautuvat. Lisää ripaus pippuria, suolaa ja cayennepippuria. Tämän jälkeen lisää kourallinen raastettua cheddaria. Lisää vielä kermaa ja kananmuna. Sekoita hyvin. Täytä kuoret perunaseoksella. Perunat saavat olla ihan kunnolla kukkurallaan. Painele perunaseosta haarukalla, jotta pinnalle jäävät kivat jäljet. Levitä päälle hieman sulatettua voita. Ripottele päälle vielä paprikamaustetta. Paista 200-asteisessa uunissa.

Pekonitäytteellä

8 uuniperunaa

2 dl juustoraastetta

2 pakettia pekonia

muutama pisara tabascoa

2 tl oreganoa

suolaa ja jauhattua valkopippuria

1. Paista perunoita uunissa n. 1 tunti. Kuutioi ja paista pekoni, siirrä valmiiksi paistettu pekoni talouspaperille, jotta ylimääräinen rasva valuu pois.
2. Nosta uunin lämpötilaa 275 asteeseen. Jaa perunat kahtia ja koverra niiden sisus. Muussaa perunasisus ja sekoita pekonin kanssa. Mausta tabascolla, oreganolla, suolalla ja pippurilla ja sekoita.
3. Täytä perunankuoret peruna-pekoni-massalla, ripottele päälle juustoraastetta, gratinoi uunissa 5-6 minuuttia.

Tortillas Batatas (espanjalainen perunamunakas)

1 keskikokoinen munakas:

500-600 g perunoita

1 pieni sipuli

1 dl oliiviöljyä

5-6 kananmunaa

suolaa



1. Kuori perunat ja viipaloi ne leveyssuunnassa ohuiksi viipaleiksi. Suikaloi sipuli.
2. Kuumenna öljy syvällä paistinpannalla. Lisää perunat ja sipuli öljyn joukkoon ja friteeraa, kunnes ne ovat pehmenneitä (n. 15-20 minuuttia).
3. Riko kananmunat kulhoon. Lisää joukkoon suolaa, kaada munamassa perunoiden päälle
4. Paista keskilämmöllä. Kun munakkaan pohja on kypsä (kurkkaa paistinlastan avulla), kippaa munakas lautaselle ja liu'uta takaisin pannulle (voit myös loppukypsentää munakkaan uunissa, kääntöä ei silloin tarvita). Anna paistua muutama minuutti lisää ja liu'uta sitten munakas takaisin lautaselle. Valmis tarjoiltavaksi!

Vinkki: Paistinpannun kannattaa olla teflonpannu. Muuten munakas voi käännettäessä tarttua pannuun kiinni. Pannun halkaisijan olisi hyvä olla n. 15 cm, sillä oikeanlainen espanjalainen munakas on paksu ja mehukas eikä ohut ja kuiva.

Paimenen piiras ”Shepherds pie” , mutta suomalaisittain

- Taikina:** 150 g voita
 150 g vehnäjauhoja (2 ½ dl)
 1 tl leivinjauhetta
 100 g perunasosetta (1dl perunasoseaines, 1/2 dl kiehuva vesi)
- Täyte:** 150 g jauhelihaa
 150 g sienä
 2 sipulia
 1/2 tl maustepippuria, 1/2 tl paprikajauhetta, 1/2 kasvisliemikuutiota, 2 rkl vettä
 2 rkl voita
- Kuorrutus:** 125 g sulatejuustoa
 1 dl maitoa
 1 muna

Nypi voi ja jauhot. Lisää perunasose. Vuoraa voidellut leivosvuoat taikinalla.

Ruskista kevyesti voissa jauheliha, hienonnetut sipulit ja sienet. Lisää vesi, liemikuutio ja mausteet. Jaa jäähtynyt täyte leivosvuokiin.

Kiehauta juustosta ja maidosta kastike. Lisää jäähtyneeseen kastikkeeseen muna. Kaada seos leivosvuokiin. Paista 200 asteessa kauniin ruskeaksi.

Lämmin perunasalaatti Marttojen ohjeella

- 1 kg perunaa (kiinteä lajike)
 aurinkokuivatun tomaatin öljy
 suolaa
 1 punasipuli
 1 valkosipulinkynsi
 100 g aurinkokuivattuja tomaatteja
 reilusti persiljaa
 2 rkl kapriksia
 1 rkl balsamiviinietikkaa
 suolaa, pippuria

Viipaloi perunat reiluiksi siivuiksi ja laita ne uunivuokaan. Kaada päälle öljyä tomaattipurkista ja ripottele suolaa. Paista 200 asteessa n. 30 minuuttia, sekoita muutama kerta paistamisen aikana.

Silppua sipulit, persilja ja aurinkokuivatut tomaatit ja sekoita ne keskenään. Lisää kaprikset ja etikka, sekoita kaikki kulhossa. Kaada kypsät perunat öljyineen sekaan ja sekoita. Lisää suolaa ja pippuria tarvittaessa. Hyvää sekä lämpimänä, haaleana että kylmänä.

Perunamunkit

1 pussi perunasoseaines

3 dl maitoa

2 munaa

2 dl vehnä jauhoja

50 g sula voi

2 tl leivinjauhe

1 tl suolaa

1 dl sokeria

1 sitr.kuori + mehu

Sekoita taikina pursotin pussiin, leikkaa sopiva kolo, purista pätkiä kiehuvaan öljyyn, paista kypsäksi, kierittele kanelisokerissa, voit dipata churroja suklaaseen: 1dl kevytkermaa, 100g tummaa suklaata sulatetaan.

Inkivääri-raparperisima

1 l raparperinpaloja

4 l vettä

500 g sokeria tai hunajaa

1/4 tl hiivaa

40 g tuoretta inkivääriä tai 2-3 kanelitankoa tai 4-6 tähtianista

Valmistusohje

Raparperisima on kesäinen alkumalja.

Pilko raparperinvarret ja pane kattilaan. Mittaa kaksi litraa vettä ja sokeri kattilaan sekä lisää valitsemasi mauste (inkivääri viipaloituna). Anna kiehahtaa 5-10 minuuttia. Jos valmistat pakasteraparperista, kaada kiehuva vesi raparperin päälle, älä keitä. Lisää kaksi litraa kylmää vettä. Kun mehu on jäähtynyt kädenlämpöiseksi, lisää hiiva. Anna käydä peitettynä seuraavaan päivään. Poista raparperinpalat reikäkauhalla, siivilöi sima ja pullota. Anna käydä viileässä viikon verran.