

Retseptide autor on **Urpo Reinthal**, kohviku YliCool peakokk.

Maitseainete järel pole kirjas koguseid: kulinaarne lähenemine võiks olla loominguline ning lähtuda valmistaja maitsemeelest.

Hülge- ja kanaliha toorvorstid

Koostisosad

Hülgeliha 200 g

Kanaliha 200 g

Sool

Pipar

Küüslauk

Tšilli

Laimimahl

Valmistamine

Lase hülgeliha ja kanaliha läbi hakklihamasina. Maitsesta segu enda maitsele vastavalt ja topi naturaalsesse seasoolde. Grilli sütel valmis ja naudi maitsvaid grillvorste!

Vinnutatud hülgeliha

Koostisosad

Sool

Pipar

Sojakaste

Worcesteri kaste

Mesi

Sidrunimahl



Valmistamine

Lõika õhukesed viilud. Maitsesta liha ja pane ahju kuivama 70-75 °C juures umbes 4-5 tunniks.

Praetud hülgeliha

Koostisosad

Hülgeliha

Mädarõigas

Sinep (Põltsamaa Kange)

Sool

Pipar

Laimimahl

Valmistamine

Lõika liha viiludeks koos rasvase osaga. Maitsesta ja lase umbes 2-3 tundi marineerida. Prae liha pooltooreks ja naudi!

Suitsutatud ja soolatud hülgerasv

Koostisosad

Hülgerasv
Sool
Cayenne'i pipar
Küüslauk
Tšilli



Valmistamine

Maitsesta rasv maitseainetega üsna julgelt. Hoia koos maitseainetega 2-3 päeva marinaadis ning seejärel 2-3 tundi suitsuahjus 80-90°C juures. Jahuta maha ja lõika õhukesed viilud. Hülgerasva on parim serveerida leiva- või saiaviiluga ning pakkuda lisaks juurde marineeritud punast sibulat.

Hülgerasvaõli

Valmistamine

Sulata rasv, sulanud rasvast saadud õli maitsesta soola, pipra ja sidruni- või laimimahlaga. Võid lisada ka *balsamico* äädikat. Maitsestatud õli saad kasutada salatite maitsestamiseks või värskel saia söömiseks – nagu näiteks itaallased enne põhisööki.

Tavalist hülgeõli saab kasutada toidu praadimiseks või ahjuköögiviljade maitsestamiseks.