

Kröbe õlle- ja rukkijahutaignas tuur

Koostisosad

- 150 g rukkijahu
- 50 g nisujahu
- 100 ml heledat õlu
- 50 ml vett
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 muna
- soola ja pipart maitse järgi
- praadimisõli (näiteks rapsiõli)



Tilliõli majonees

- 2 munakollast
- 1 tl sinepit
- 1 tl sidrunimahl
- 100 ml neutraalse maitsega õli (näiteks rapsiõli)
- 1 peotäis värsket tilli
- soola ja pipart maitse järgi

Marielito pirn

- 2 pirni (kõvema viljalihaga)
- 100 ml valge veini äädikat
- 100 ml vett
- 50 g suhkrut

Tööjuhend

1. Marineeritud pirnide valmistamine

1. **Valmista marinaad:** sega vesi, äädikas, suhkur.
2. **Pirnid:** koori ja viiluta pirnid õhukesteks viiludeks või sektoriteks.
3. **Marineerimine:** lisa pirniviilud marinaadi ja lase neil 10–15 minutit marineerida

2. Tilliõli valmistamine

1. **Tilliõli tegemine:** pane värsket tilli ja 50 ml õli blenderisse ning purusta ühtlaseks roheliseks õliks. Kurna õli läbi peene sõela.
2. **Majoneesi valmistamine:** vahusta munakollased, sinep ja sidrunimahl, kuni muna muutub kergelt vahuseks.
3. **Lisa õli:** nirista pidevalt vispeldades ülejäänud õli (150 ml) majoneesi sisse. Alguks lisa õli aeglaselt, seejärel pidevalt, kuni majonees pakseneb.
4. **Maitsesta:** lisa maitse järgi soola ja pipart ning sega juurde tilliõli. Lase majoneesil enne serveerimist vähemalt 15 minutit jahedas seista.

3. Kröbedas taigas tuur

1. **Valmista tainas:** sega kokku rukkijahu, nisujahu, küpsetuspulber, sool ja pipar. Eraldi kausis klopi muna ja sega see õlle hulka. Lisa vedelik kuivainetele ning sega ühtlaseks taignaks.
2. **Valmista tuur:** lõika tuurafileed sobivateks tükkideks, maitsesta need soola ja pipraga.
3. **Fritüürimine:** kuumuta potis või pannil õli 180°-ni. Kasta tuuratükid taignasse ja fritti neid kuumas õlis 3–4 minutit, kuni kalatükid on kröbedad ja kuldpruunid. Tõsta kalatükid majapidamispaperile nõrguma.