



Venäläinen keittiö
tutuksi
12.2.2005

Menu

Alkusalaatti
Dranikit
Lihaseljankakeitto
Kaalipiirakat
Pelmenit

Ruokajuoma:
Karpalomehu

Jälkiruoka:
Tsaiju ja puolukkapiirakka

Hyvää ruokahalua!
Liperin Venäjä-Seura ry



Alkusalaatti	
Ainekset: Jäävuorisalaattia Tomaattia Kurkkua Paprikaa, keltainen ja punainen	Valmistus: Ainekset pilkotaan ja sekoitetaan keskenään. Kastike: oliiviöljyä, valkoviinietikkaa suolaa, sokeria, rouhittua mustapippuria

Lihaseljanka	
Ainekset: 1 l voimakasta liha- tai luuydinlientä 400 g naudan- tai vasikanlihaa 100 g nakkimakkaroita 100 g kinkkua 1 iso sipuli 2 porkkanaa 3 suolakurkkua 2 rkl kapriksia 3 rkl oliiveja 1 pikkupurkillinen tomaattisoseetta yrttejä smetanaa	Valmistus: 1. Valmistetaan lihaliemi. 2. Lihat, kinkku ja nakit leikataan pieniksi kuutioiksi. 3. Ruskistetaan lihakuutioita. 4. Laitetaan kuutiot kattilaan tai pataan ja lisätään lihaliemi. Keitetään koko ajan. 5. Raastetaan porkkanat, kuullotetaan ne paistinpannalla pienessä määrässä öljyä. Laitetaan porkkanat keittoon. 6. Kuullotetaan sipulit ja lisätään niihin tomaattisoseetta. Kaadetaan seos kattilaan. 7. Leikataan suolakurkut pieniksi kuutioiksi ja lisätään nekattilaan. Annetaan kiehua. 8. Ennen tarjoilua lisätään keittoon oliiveja, kapriksia ja yrtejä maun mukaan. 9. Lisätään lautasella olevaan keittoon 1 rkl smetanaa.

Pelmenit (keitinpiiraat)	
Taikina: 10 1/2 dl (700 g) vehnä jauhoja 1 1/2 munaa 2 1/2 dl vettä 3/4 rkl suolaa	Valmistus: 1. Sekoita kiinteä taikina ja anna sen levätä liinan alla puoli tuntia. Valmista sillä aikaa täyte. 2. Hienonna sipuli. Lisää se jauhelihaan, sekoita. 3. Lisää suolaa, pippuria ja kananmuna. 4. Kaulitse taikina ohueksi levyksi ja leikkaa pyöreällä muotilla/ lasin avulla n. 4 cm läpimittaisiksi levyiksi ja taita ne puolikuun muotoiseksi. Sulje reunat ja yhdistä kulmat. 6. Keitä valmiita taikinataskuja runsaassa vedessä noin seitsemän minuuttia, kunnes ne nousevat pintaan. Keittämisen alkuvaiheessa kannattaa muutaman kerran varovasti sekoittaa pelmenejä, jotta alimmat eivät tarttuisi kattilan pohjaan. 7. Tarjoile pelmenit heti voisulan, smetanän tai etikan kanssa. Vaativatkin vieraat ovat tyytyväisiä, kun pöydälle ilmestyvät tuoksuvat pelmenit.
Täyte: 430 g naudanlihaa 430 g sianlihaa pieni sipuli 1/2 rkl suolaa riipaus pippuria vajaat 1/2 dl vettä 1 muna	

Kaali- ja riisipiirakat	
Kaalitäyte: 1 1/2 - 2 kg kaalia 50 g voita 2 isoa sipulia 3/4 dl siirappia 2 tl suolaa 1 tl mustapippuria 1 rkl meiramia tai oreganoa	 1. Suikaloi kaali ja hienonna sipuli terävällä veitsellä. 2. Sulata rasva tilavan teflonkattilan pohjalla ja hauduta siinä kaalia ja sipulia 1/2 - 1 tuntia. 3. Mausta kaali suolalla, siirapilla, pippurilla ja meiramilla tai oreganolla. Anna täytteen jäähtyä.
Riisi-kananmunatäyte: 350 g riisiä 3-4 kananmunaa 4 rkl voita suolaa	 1. Keitä riisi runsaassa vedessä noin 20 - 30 min. 2. Huuhdo ja valuta. Anna jäähtyä. 3. Keitä kananmunat ja pilko pieniksi paloiksi. 4. Sekoita riisi ja kananmunat, sulata voi ja lisää se joukkoon. 5. Lisää suolaa.
Taikina: 5 dl maitoa 1 tl suolaa 50 g hiivaa 12 - 13 dl hiivaleipäjauhoja 200 g voita Voiteluun: 1 muna <i>* Kahta täytettä varten taikinaa tarvitaan 2-kertainen määrä.</i>	Valmistus: 1. Liuota hiiva ja suola kädenlämpöiseen maitoon. 2. Vaivaa suurin osa jauhoista hyvin taikinaan, samoin pehmeä voi. 3. Lisää loput jauhot. Anna taikinan kohota peitettynä lämpimässä paikassa. 4. Leivo taikinasta tanko ja jaa se yhtä suuriin paloihin. 5. Kauli palat levyiksi ja levitä niille kaali- tai riisitäytettä. 6. Sulje reunat ja yhdistä kulmat. 7. Voitele piirakat munalla ja pistele haarukalla.

Paista piirakat kauniin ruskeaksi 225-asteisen uunin alatasolla 20 - 30 minuuttia.

Puolukkapiirakka	
Piirakkataikina: 5 dl maitoa 1 tl suolaa 50 g hiivaa 12-13 dl hiivaleipäjauhoja 200 g voita Voiteluun: 1 muna	Valmistus: 1. Leivotaan vehnätaikina, joka nostatetaan lämpimässä. 2. Jätä pieni osa taikinaa koristeluun. 3. Kaaviloi taikina uunipellin kokoiseksi levyksi. Nosta taikina pellille leivinpaperin päälle. 4. Levitä hillo tasaiseksi kerrokseksi. 5. Laita päälle marjat (pakastemarjat jäisinä) ja lisää perunajauho-sokeri seos. 6. Kauli lopputaikinasta kapeita suikaleita, leikkaa ne nauhoiksi ja asettele ristikoksi marjojen päälle. 7. Voitele piirakan reunat ja koristeet munalla ja paista 200 asteisen uunin alimmalla tasolla n. 30 min.

Dranikit (perunaohukaiset)	
Ainekset: 12 keskikokoista perunaa 2 rkl jauhoja 1 rkl smetanaa suolaa, ruokaöljyä paistamiseen	Valmistus: 1. Pese ja kuori perunat. 2. Raasta hienoksi raasteeksi. 3. Sekoita muut aineet raasteen joukkoon. 4. Paista seoksesta pieniä ohukaisia miedolla lämmöllä ohukaispannulla. 5. Tarjoile dranikit heti smetanan kera vaikka alkupalaksi.

Karpalojuoma	
Ainekset: 1½ l karpaloita 7 l vettä 8 dl sokeria	Valmistus: 1. Survo karpalot survimella, teho- tai sauvasekoittimella tai sosemyllyllä. 2. Kaada vesi marjasurvoksen päälle. 3. Kiehauta ja siivilöi mehu siivilävaatteen läpi. 4. Lisää sokeri ja jäähdytä liemi kädenlämpöiseksi.