



## Vürtsikas kana klaasnuudlite ja köögiviljamixiga

**VALMISTAMISEKS VAJALIK:** pliit

**VALMISTUSAEG:** *circa* 10 minutit

**VALMISTAMISÕPETUS:**

1. Selle toidukorra kõik tooted on KIT´is **markeeritud numbriga 1.**
2. Lisa potti vesi ja lase see keema. (*Vee võid keeta ka veekeedukannus 😊*).
3. Võta pakendist välja nuudlid, aseta kaussi ja vala peale keev vesi. Lase seista 3 minutit. Seejärel vala nuudlid sõelale ja loputa külma veega.
4. Kuumuta väike kogus õli pannil, ava pakend kanatükkidega, vala pannile ja pruunista kergelt.
5. Seejärel ava pakend köögiviljadega ning lisa pannile kana hulka. Pruunista segu veel 2-3 minutit ühtlaselt segades.
6. Lisa kana-köögivilja segule ka eelvalmistatud nuudlid, sega komponendid omavahel läbi, lisa kaste, mille leiad KIT´ist, sega veelkord kõik omavahel läbi ja ongi valmis! Võid lisaks maitsestada vähese soolaga vastavalt enda eelistustele.
7. Serveeri soojalt.

**Head isu!** 😊

**Martti Reval Cafést**



## Viini šnitsel praekartulite, kurgi-hapukoorekastme ja mädarõika-peedisalatiga

**VALMISTAMISEKS VAJALIK:** pliit

**VALMISTUSAEG:** *circa* 10 minutit

**VALMISTAMISÕPETUS:**

1. Selle toidukorrad kõik tooted on KIT'is **markeeritud numbriga 2.**
2. Kuumuta pann koos vähese õliga ja prae kartulisibulasegu endale sobiliku küpsusastmeni. Lõpus võid maitsestada soolaga endale sobivalt.
3. Kuumuta pliidil ka teine pann ja lisa õli nii, et panni põhi oleks kenasti kaetud. Prae seal šnitsel mõlemalt poolt kuldpruuniks. Veendu, et šnitsel on ilusasti läbi küpsenud ka kõige paksemast kohast. *NB! Kui sul on kodus ainult 1 pann, siis võid valmis šnitslid panna niikauaks ahju sooja. 😊*
4. Ja ongi valmis!
5. Serveeri soojalt koos külma kurgi-hapukoorekastme ning mädarõika-peedisalatiga, mille leiad samuti KIT'ist.

**Head isu!** 😊

**Martti Reval Cafést**



## Lõhekotlet köögivilja-kartulisegu ja mõnusa kurgi-sinepikastmega

**VALMISTAMISEKS VAJALIK:** pliit, ahi

**VALMISTUSAEG:** *circa* 30 minutit (küpsetusaja pikkus sõltub sinu ahjust ning küpsusastme eelistusest)

**VALMISTAMISÕPETUS:**

1. Selle toidukorrad kõik tooted on KIT'is **markeeritud numbriga 3.**
2. Kuumuta ahi 180 kraadini.
3. Vala kartuli- ja köögiviljasegu küpsetuspaberiga vooderdatud ahjuplaadile või ahjuvormi ning küpseta eelkuumutatud ahjus *circa* 30 minutit Vahepeal sega veidi, kontrolli küpsetamise jooksul küpsusastet ning veendu, et juurviljad oleksid pehmed. Soovi korral maitsesta lisaks soola-pipraga vastavalt enda eelistustele.
4. Kuumuta väike kogus õli pannil ja aseta lõhekotlet pannile praadima. Prae mõõdukal kuumusel kotlet mõlemalt poolt kuldpruuniks. Veendu, et kotlet on ilusasti läbi küpsenud ja kõige paksemast kohast.
5. Ja ongi valmis!
6. Serveeri soojalt koos külma kurgi-sinepikastmega, mille leiad samuti KIT'ist.

**Head isu!** 😊

**Martti Reval Cafést**