



Penned kana, koorese spinatikastme, parmesani ja seederänniseemnetega

VALMISTAMISEKS VAJALIK: pliit

VALMISTUSAEG: *circa* 15 minutit

VALMISTAMISÕPETUS:

1. Selle toidukorra kõik tooted on KIT´is **markeeritud numbriga 4.**
2. Lisa potti vesi, maitsesta see vähese soolaga ja lase keema. Seejärel lisa KIT´is olevad panned ja keeda endale sobiliku küpsusastmeni.
3. Kuumuta väike kogus õli pannil, vala kanakuubikud pannile ja pruunista kergelt kuldpruuniks. Veendu, et kanatükid on läbi küpsenud ka kõige paksema tüki keskosas. Soovi korral maitsesta soola-pipraga vastavalt enda eelistustele.
4. Lisa kuldpruunidele kanakuubikutele KIT´is olev koorene spinatikaste ja kuumuta endale sobiliku temperatuurini.
5. Ja ongi valmis!
6. Serveeri soojalt koos parmesani ja seederänniseemnetega, mille leiad samuti KIT´ist.

Head isu! 😊

Martti Reval Cafést



Veiseliha-tšilli klaasnuudlitega

VALMISTAMISEKS VAJALIK: pliit

VALMISTUSAEG: *circa* 10-15 minutit

VALMISTAMISÕPETUS:

1. Selle toidukorrad kõik tooted on KIT'is **markeeritud numbriga 5.**
2. Lisa potti vesi ja kuumuta keemiseni.
3. Aseta klaasnuudlid kaussi, vala peale keev vesi ja lase seista 3-5 minutit. Seejärel kurna liigne vesi.
4. Kuumuta väike kogus õli pannil ja vala veiseliharibad pannile. Pruunista neid kiiresti 3-5 minuti jooksul. Seejärel lisa köögiviljad veiseliharibade hulka. Soovi korral võid nüüd maitsestada liha-köögivilja segu ka vähese soolaga.
5. Seejärel lisa segule KIT'is olev kaste ja sega komponendid omavahel läbi.
6. Kõige lõpus lisa pannile veel eelvalmistatud klaasnuudlid, sega taaskord omavahel läbi ja ongi valmis!
7. Serveeri soojalt.

Head isu! 😊

Martti Reval Cafést



Valge kala sidrunimajoneesi, ürdiköögiviljade ja noorsoolatud kurgiga

VALMISTAMISEKS VAJALIK: pliit

VALMISTUSAEG: *circa* 10-15 minutit

VALMISTAMISÕPETUS:

1. Selle toidukorrad kõik tooted on KIT'is **markeeritud numbriga 1.**
2. Kuumuta pann koos vähese õliga.
3. Prae kala mõõdukal kuumusel mõlemalt poolt kuldpruuniks. Veendu küpsetamise käigus, et kala on kenasti ka kõige paksema koha pealt läbi küpsenud. Maitsesta kuldpruuni koorikuga kala ka näpuotsatäie soolaga.
NB! Martti soovitab kala enne küpsetamist jahust läbi popsutada, et see paremini koos hoiaks. 😊
4. Kuumuta pann koos vähese õliga ja vala ürdiköögiviljad pannile. Prae need mõõdukal kuumusel kuldpruuniks kuniks köögiviljad on mõnusalt pehmed. Soovi korral maitsesta lisaks soolapipraga vastavalt enda eelistustele.
5. Ja ongi valmis!
6. Serveeri soojalt koos külma sidrunimajoneesi ja noorsoolatud kurgiga, mille leiad samuti KIT'ist.

Head isu! 😊

Martti Reval Cafést