

Väikesed võileivad ja koogid

Väikesed, nn suupis-
tevõileivad ja koogid
sobivad lauale
pidulikuks puhuks
tee, kohvi, mahla ja
segatud või sega-
mata alkohoolsete
jookide kõrvale.

Võileibade katmiseks on
kombineerimisvõimalusi
piiramatult ning tulemus
oleneb peamiselt valmista-
ja maitset, samuti valitud
leivaliigist. Üldiselt lähtu-
takse asjaolust, et terava-
maitiselised katted sobivad
paremini lihtsale mustale
leivale, mahedamamaitse-
lised peenleivale, sepikule
või saiale.

Parim alusmaterjal kat-
tele on seest pehme, pealt
krõbe leib või sai. Seepärast
peaks vähemalt osa paku-
tavatest võileibadest olema
enne katmist röstitud või
võis kergelt praetud. Samu-
ti kõlbavad suupisteks soo-
lased küpsised, mille peal
näiteks pasteed, ka maitse-
statud või ja mitmesugused
lisandid kaunistuseks.



REPRO

Ühele kohvilauale võiks
panna 5–6 liiki katttega või-
leibu, paari sorti küpsiseid ja
väikesi kooke ning puuvilju.

Umbes 3cm läbimõõdu-
ga leibadele ei kõlba kat-
teks sama mis suurema-
tele leibadele, näiteks ha-
kitud salatid. Need pude-
neksid kohe maha. Paremi-
ni sobivad määravad või-

ded, pehmed juustud, pas-
teedid ja maitsestatud või,
millele võib tikuga kinnita-
da väikese liha- või kalarul-
li, isegi vutimuna.

Kiluvõi

- 100 g võid
- 5–6 puhastatud ja haki-
tud kilu
- ½ sl kilusoolvett
- suhkrut

Mädarõikavõi

- 100 g võid
- 2 sl riivitud mädarõigast
- soola
- suhkrut

Munavõi

- 100 g võid
- 2 keedetud muna
- soola
- pipart

Suitsukalavõi

- 100 g võid
- 6 puhastatud ja peenestatud
suitsuräime
- soola
- pipart

Roheline või

- 100 g võid
- 2 sl hakitud maitserohelist
- 1 keedetud munakollane
- soola
- 1 sl hapukoort

Kõikide maitsestatud võide val-
mistamine käib ühtemoodi –
hõõruge või vahule, lisage ha-
kitud või sõelast läbi surutud
lisandid ja maitseained ning
kloppige hästi segi.

Kanamaksapasteet I

- 300 g külmutatud kana-
maks
- 2 tl õli
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- ¼–½ tl jahvatatud valget
pipart
- ¼ tl ingverit
- 2 sl džinni või brändit
- 150 g keedusinki
- 1 vürtsika maitsega konserv-
kurk
- estragoni (soovi korral)
- ¼–½ kl vahukoort
- soola
- suhkrut

Koorige ja hakkige sibul, kuumu-
tage seda mõni minut väheses
õlis, siis lisage üles sulatatud ja
kuivaks nõrutatud maks. Praa-
dige aeg-ajalt segades mõõdu-

