

Vegan mulgi puder

Retsept ja fotod: Sandra Vungi

Nii palju, kui ma ennast mäletan, on meie peres alati mulgi putru keedetud. Minu mulgist isa õpetas seda putru valmistama mu emale ja siamaani on see meie peres väga au sees. Tavaliselt algab sügisega mulgipudru hooaeg ning seda on hea terve talv läbi erinevate hoidistega serveerida. Mulle meeldib mulgi pudru juures kõige rohkem see, et see on hästi toitev, maitsev, universaalne ja seda saab ka mitu päeva soojendada ja uuesti nautida. Eriti hea on see järgmisel päeval praetult. Kuna taimetoitlasena ma pekki ei söö, siis selle asendan krõbedaks praetud baklažaanikuubikute ja muidugi praesibulaga. Soovi korral serveerin veel juurde päevalilleseemnetest tehtud “hapukoort”.

Aeg: natuke üle tunni

Kogus: neljale

Mulgi puder:

- 1,5 kg kartulit
- 100 g odrakruupe
- 2 sibulat
- 3 loorberilehte
- 2 tl peensoola
- 1,5 liitrit vett

Praebaklažaan ja praesibul:

- 1 suurem baklažaan
- 3 sibulat
- soola, pipart

Koori kartulid ja lõika suuremad pooleks. Aseta kartulid paksema põhjaga potti koos korralikult loputatud kruupide, sibulakuubikute, loorberilehtede ja soolaga. Vala peale külm vesi ning asetage pott tulele. Keeda keskmisel kuumusel kaane all kuskil tund aega, kuni kruubid on pehmed. Kui vedelikku tundub lõpupoole natuke palju, lase veel keeda. Nüüd võta pott tulelt, ära kartuleid kurna ning tamba seal samas potis kõik pudruks. Maitse ja lisa veel vajadusel kuni teelusikatäis soola.

Lõika baklažaan pikkupidi viiludeks (ära koori). Sapsuta igale viilule natuke soola ja lase kümme minutit seista. Lõika viilud ribadeks ja ribad kuubikuteks. Prae pannil rohkes õlis, lisades vahepeal natuke soola, kuni kuubikud on ilusad kuldpruunid. Mina praen tavaliselt kahes jaos.

Praesibula jaoks prae sibulakuubikuid parajas portsus õlis, kuni need on juba kuldsemad. Siis lisa sool ja pipar ning prae veel, kuni kõik on ilus kuldpruun. Serveeri putru praetud baklažaani- ja sibulaga.

Soovi korral valmista ka päevalilleseemne “hapukoor”:

- 150 g kooritud päevalilleseemneid
- 180 ml külma vett
- 1 sl sidrunimahla
- 1/2 tl soola

Kui sul ei ole piisavalt võimsat kannmikserit, siis leota seemneid paar tundi või keeda neid 15 minutit ja kurna. Võimsa kannmikseri puhul vala seemned otse pakist kannmikserisse. Purusta kõiki koostisosi kannmikseris, kuni sul tekib kreemjas ja paks hapukoor.



Foto: Sandra Vungi