



# MATKA VENÄJÄLLE

- 12 KLASSIKKO RESEPTIÄ -







# MUNAKOISOKAVIAARI

Munakoiso on mahtavan makuinen kasvis, kunhan sen valmistaa huolella. Tämä munakoisokaviaari sopii mainiosti alkuruokapöytään, mutta myös lisäkkeeksi niin kalalle, kanalle kuin lihallekin.

## AINEKSET

10 hengelle

### Munakoisokaviaari

- 1,3 kg** Munakoiso
- 400 g** Keltasipuli
- 150 g** **KNORR Tomatino**
- 20 g** **KNORR Valkosipuli Puré Professional**
- 5 g** **KNORR Tahnamauste Timjami**
- 50 g** Sokeri  
Suola ja mustapippuri

### Valmistus

1. Paahda folioon käärittyjä munakoisoja 180 asteisessa uunissa n. 40 minuuttia tai kunnes ovat täysin kypsiä
2. Hauduta sillä aikaa sipulit kypsiksi kattilassa
3. Kaavi munakoison sisus ja lisää loput ainekset kattilaan
4. Hauduta hetken aikaa ja riko rakenne pallo vispilällä
5. Mausta ja jäähdytä





# SUOLAKURKKUA, HUNAJAA JA FRAICHEA

Suolakurkkuja, hunajaa ja lusikallinen Knorr Fraichea. Täydellinen alkupala on valmis.

## AINEKSET

10 hengelle

### Suolakurkut

**10 kpl** Suolakurkkua

**0,5 dl** Hunajaa

**3 dl** **KNORR** Fraiche

### Valmistus

1. Leikkaa suolakurkut siivuiksi
2. Valele suolakurkut hunajalla ja tarjoile Fraichen kera





# ADJIKA - GEORGIALAINEN MAUSTEKASTIKE

Tämä mahtavan makuinen georgialainen maustekastike on hyvin suosittu ympäri venäjää. Se sopii mainiosti niin zakuskapöytään, kuin grillatulle lihalle.

## AINEKSET

10 hengelle

### Adjika

500 g	Paprika, punainen
200 g	Keltasipuli
100 g	KNORR Tomatino
10 g	KNORR Savuchili Puré Professional
50 g	KNORR Paprika Puré Professional
50 g	KNORR Valkosipuli Puré Professional
20 g	Lehtipersilja
5 g	Sokeri
5 g	Suola
0,2 dl	Väkiviinaetikka

### Valmistus

1. Puolita ja poista siemenet paprikoista
2. Laita sipulit uunipellille ja puolitetut paprikat päälle
3. Paahda 180 asteessa 20 minuuttia
4. Laita paprikat ja sipulit folion alle 10 minuutiksi
5. Kuori ja pilko paprikat sekä ota sipulit talteen
6. Laita kaikki ainekset kattilaan ja hauduta 10 minuuttia
7. Aja sauvasekoittimella tasaiseksi ja mausta





# HAPANKAALIKEITTO

Hapankaalin terveysvaikutukset on venäjällä tiedetty jo pitkään. Tässä on todella maukas ja ravitseva resepti hapankaalista.

## AINEKSET

10 hengelle

### keitto

- 1 dl Flora Aromiöljy
- 200 g Keltasipuli
- 100 g Porkkana
- 200 g Juuriselleri
- 400 g Peruna
- 40 g **KNORR Valkosipuli Puré Professional**
- 3 kpl Laakerinlehti
- 0,5 dl valkoviinietikka
- 0,5 dl **Knorr Kasvisfondi, tiiviste**
- 2 l Vesi
- 10 g Sokeri
- 50 g Persilja
- Suola ja mustapippuri

### Valmistus

- Suikaloi kasvikset ja kuutioi perunat
- Freesaa kasviksia 10 minuuttia Aromiöljyssä
- Lisää perunat ja loput raaka-aineet
- Keitä kunnes perunat ovat kypsiä
- Mausta ja lisää leikattu persilja



# BORSSIKEITTO

Borssikeitto on venäläisen keittiön klassikko. Tässä on maistuva kasvisversio.

## AINEKSET

10 hengelle

### Keitto

- 1 dl Flora Aromiöljy
- 200 g Keltasipuli
- 400 g Punajuuri
- 200 g keräkaalia
- 100 g Porkkana
- 400 g Peruna
- 200 g Tomaattipyre
- 40 g KNORR Valkosipuli Puré Professional
- 3 kpl Laakerinlehti
- 0.50 dl valkoviinietikka
- 0.50 dl Knorr Kasvisfondi, tiiviste
- 2 l Vesi
- 4 dl Knorr Fraiche 24 % maitopohjainen kasvirasvasekoite Suola ja mustapippuri

### Valmistus

1. Suikaloi kasvikset ja kuutioi perunat
2. Friesaa kasviksia 10 minuuttia Aromiöljyssä
3. Lisää perunat ja loput raaka-aineet
4. Keitä kunnes perunat ovat kypsiä
5. Mausta ja tarjoa fraichen kera





# RASSOLNIK - VENÄLÄINEN KASVISKEITTO

Rassolnik on perinteinen venäläinen keitto, joka pitää sisällään mm. suolakurkkua, ohraa ja paljon kasviksia.

## AINEKSET

10 hengelle

### keitto

1 dl	Flora Aromiöljy	100 g	Ohrasuurimo
150 g	Keltasipuli	3 g	Maustepippuri, kokonainen
150 g	Porkkana	3 kpl	Laakerinlehti
150 g	Juuriselleri	250 g	Suolakurkku
75 g	Varsiselleri	10 g	Sokeri
300 g	keräkaalia	50 g	Persilja
400 g	Peruna		Suola ja mustapippuri
300 g	KNORR Tomatino	3 dl	Knorr Fraiche 24 % maitopohjainen kasvirasvasekoite
2 l	Vesi		
0.50 dl	Knorr Kasvisfondi, tiiviste		
2 dl	Suolakurkun liemi		

### Valmistus

1. Kuutioi kasvikset ja freesaa Aromiöljyssä 10 minuutina ajan.
2. Lisää Tomatino, vesi, fondi ja suolakurkunliemi. Kiehauta.
3. Lisää ohrasuurimot, maustepippurit ja laakerinlehdet.
4. Keitä kypsäksi ja mausta.
5. Mausta lopuksi ja tarjoile vaahdotetun Knorr Fraichen kera.





# KATKARAPU-RIISISALAATTI

Tämä maukas salaatti maistuu varmasti. Sopii mainiosti noutopöytään tai vaikka leivän täytteeksi.

## AINEKSET

10 hengelle

### Salaatti

- 200 g** Riisi, pitkäjyväinen
- 100 g** Sipuli
- 200 g** Paprika, punainen
- 5 kpl** Kananmuna
- 300 g** Katkarapu, kuorittu & pakaste
- 300 g** **Hellmann's Real Majoneesi**
- 0.30 dl** **Hellmann's Sitruunavinegretti**
- 30 g** Ruohosipuli
- Suola ja mustapippuri

### Valmistus

1. Keitä riisi kasvisliemessä
2. Kuutioi paprika, sipuli ja kananmunat
3. Valuta katkaravut
4. Sekoita majoneesi ja vinegretti
5. Sekoita kaikki ainekset keskenään
6. Mausta ja koristele ruohosipulilla





# VENÄLÄINEN SALAATTI

Venäläinen salaatti eli salat Olivier kuuluu venäläiseen uuden vuoden juhlapöytään. Jos kukkaro kestää, voi tämän salaatin viimeistellä kaviaarilla tai mädillä.

## AINEKSET

10 hengelle

### Salaatti

- 800 g** Peruna
- 600 g** Porkkana
- 300 g** Herne
- 200 g** Sipuli
- 100 g** Suolakurkku
- 100 g** Kurkku
- 8 kpl** Kananmuna
- 400 g** [Hellmann's Real Majoneesi](#)
- 2 dl** [Knorr Fraiche 24 % maitopohjainen kasvivasvasekoite](#)
- 30 g** Persilja

### Valmistus

- Keitä juurekset kypsiksi
- Keitä kananmunia 10 minuuttia ja jäähdytä ne
- Kuutioi ja pilko kasvikset sekä kananmunat
- Sekoita majoneesi ja Knorr Fraiche
- Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta
- Koristele persiljalla





# SILLI-PUNAJUURISALAATTI

Venäläinen klassikkosalaatti. Miten yksinkertaisista raaka-aineista voikin tulla näin hyvää!

## AINEKSET

10 hengelle

### Salaatti

- 600 g** Punajuuri
- 200 g** Keltajuuri
- 200 g** Peruna
- 200 g** Porkkana
- 100 g** Sipuli
- 8 kpl** Kananmuna
- 200 g** Silli
- 400 g** [Hellmann's Real Majoneesi](#)
- 30 g** Ruohosipuli
- Suola ja mustapippuri

### Valmistus

- Keitä juurekset kypsiksi
- Kuutioi kasvikset ja mausta ne suolalla ja pippurilla
- Keitä kananmunia 10 minuuttia ja jäähdytä ne
- Pilko valkuaiset ja keltuaiset erikseen
- Kuutioi silli
- Kasaa kasvikset ja silli kerroksittain kulhoon
- Laita majoneesi salaatin päälle
- Koristele valkuaisella, keltuaisella ja ruohosipulilla
- Voit myös sekoittaa salaattiainekset keskenään





# SASLIK ELI VENÄLÄISET VARTAAT

Saslik on venäläinen juhlaruoka, jota valmistetaan useimmiten kesäisin. Paras lopputulos saadaan, jos vartaat on mahdollista grillata oikean hiilloksen päällä.

## AINEKSET

10 hengelle

### Vartaat

- 1 kg** Lampaan paisti
- 1 kg** Porsaan kassler
- 500 g** punasipuli
- 500 g** Paprika, punainen
- 3 dl** Täysmaito
- 1 dl** valkoviinietikka
- 1 dl** Flora Aromiöljy
- 10 g** KNORR Tahnamauste
- 10 g** Timjami
- 20 g** KNORR Valkosipuli
- 20 g** Puré Professional
- Suola ja mustapippuri

### Adjikamajoneesi

- 400 g** Hellmann's Real Majoneesi
- 100 g** Adjika

### Valmistus

#### Vartaat

1. Leikkaa lihat ohuiksi siivuiksi
2. Leikkaa kasvikset lohkoiksi
3. Sekoita maito, etikka, aromiöljy, timjami ja valkosipuli marinaadiksi
4. Laita lihat ja kasvikset marinaadiin ja anna maustua yön yli
5. Laita lihat ja kasvikset vartaisiin vuorotellen
6. Grillaa vartaat ja mausta suolalla sekä pippurilla

### Adjikamajoneesi

- Sekoita majoneesi ja adjika
- Tarjoile saslik-vartaiden kanssa





# HOT DOG RUSSIAN STYLE

Hapankaalimajoneesi maistuu taivaalliselta hot dogien kera. Kannatta kokeilla.

## AINEKSET

10 hengelle

### Hapankaalimajoneesi

**200 g** Hapankaali  
**200 g** [Hellmann's Täysmajoneesi](#)  
**20 g** [KNORR Valkosipuli Puré Professional](#)  
Mustapippuri,  
rouhittu

### Hot dog

**10 kpl** Hot dog-sämpylä  
**10 kpl** Pitkää nakkia  
Sipuli, paahdettu  
Ruohosipuli

### Valmistus

#### Hapankaalimajoneesi

1. Valuta hapankaali hyvin
2. Sekoita hapankaali ja majoneesi
3. Mausta

#### Hot dog

1. Kuumenna sämpylät ja nakit
2. Kasaa hodarit ja laita päälle hapankaali-majoneesia, rapeaa sipulia ja leikattua ruohosipulilla





# RAPEAT BLINIT

Rapeaksi paistetut blinit kuuluvat meillä talven herkkuihin, mutta Venäjällä niitä syödään läpivuoden. Blinien kaveriksi sopii melkein mikä vaan suolainen tai makea lisuke. Tästä reseptistä saat gluteenittoman valitsemalla taikinaan jonkin gluteenittoman oluen.

## AINEKSET

10 hengelle

### Blinipohja

- 1 dl Knorr Fraiche 24 % maitopohjainen kasvirasvasekoite
- 2 dl Kevytmaito
- 20 g Hiiva
- 300 g Tattarijauho

### Blinitaikina

- 1.50 dl Olut
- 5 g Suola
- 0.20 dl Flora Aromiöljy
- 2 kpl Kananmuna

### Blinien paistaminen

Flora Aromiöljy

### Valmistus

#### Blinipohja

1. Lämmitä fraiche ja maito kädenlämpöiseksi
2. Lisää hiiva ja jauhot, sekoita tasaiseksi ja
3. varmista, että taikina alkaa kuplimaan
4. Anna kohota yön yli kylmässä

#### Blinitaikina

1. Sekoita olut, suola ja Flora Aromiöljy blinipohjaan
2. Erottele keltuaiset ja valkuaiset. Lisää keltuaiset blinipohjan joukkoon
3. Vaahdota valkuaiset ja lisää nopeasti sekoittaen ne pohjan joukkoon

### Blinien paistaminen:

1. Kuumenna lettupannu ja paista blinit runsaassa Aromiöljyssä molemmin puolin
2. Lisää öljyä tarvittaessa
3. Tarjoile esimerkiksi mädin tai caviartin, Knorr Fraichen ja leikatun sipulin kera



[ufs.com](https://ufs.com)

