



Seenekaste

(*Olli Tammekivi, Karin Kärner, Ingrid Palm*)

1/8 naela	Või (mage)
1 keskmine	Sibul, hakitud
12 oz	Seened, viilutatud või hakitud (Chanterelles, white button, crimini)
1 spl	Jahu
2 spl	Hapukoor (rõõsk koor)
2 spl	Till (värske), hakitud
1 tl	Sool
1/4 tl	Musta pipart (jahvatatud)

1. Sulata pannil või keskmisel kuumusel. Hauta selles sibul kuni see muutub kollaseks, umbes 10-15 min. maitsest kergelt soola ja pipraga.
2. Lisa hakitud seened. Prae veel 10 min, kuni seened muutuvad kergelt pruuniks.
3. Lisa nii palju vett (lihaleent, kuiva punast või valget veini), et see kataks seened. Kuumuta keemiseni (kuid ära keeda). Alanda kuumust ning hauta veel umbes 10 min.
4. Sega sisse jahu, koor, till. Maitsesta soola ja pipraga.
5. Kuumutada uuesti kuni keemiseni, segades pidevalt kuni kaste pakseneb.
6. Võta pliidilt. Kui kaste on liiga paks, sega juurde veel koort.
7. Serveeri iseseisvalt või liha, kotlettide, pikapoisi, lamba- või kanatoitude juurde.

Seenekastmele või lisada ka teisi maitseaineid:

Osta või sega ise kokku -

1. majoraan, tüümani, piparrohtu lisades veidi basiilikut, rosmariini ning natuke salveid ja apteegitilli.
2. Oregano, tüümani, lisades piparrohtu ja basiilikut.