



## **KRÕBEDA JUUSTUSE KATTEGA AHJUROOSKAPSAD**

**Retsept:** Tuuli Mathiesen

### **Valmistamine**

Sega omavahel odrajahu, sool ja pipar. Teises kausis sega muna ja sidrunimahl. Kolmandas kausis sega riivitud parmesan ja veidi sidrunikoort. Kuumuta soolaga maitsestatud vesi kastrulis ja tõsta rooskapsad keevasse vette. Keeda 2 minutit ning kurna siis sõelal. Kalla rooskapsad odrajahu sisse ja raputa kaussi nii, et kõik oleks jahuga kaetud. Tõsta rooskapsad siis muna sisse ja raputa või sega nii, et kõik oleks munaga kaetud. Viimasena tõsta rooskapsad juustu sisse ja sega nii, et kapsad oleksid juustuga kaetud. Laota rooskapsad küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja piserda üle õliga. Tõsta 180–200 kraadini eelkuumutatud ahju ja rösti sel kuumusel 25–30

minutit, kuni kapsad on saanud krõbekuldse kooriku. Serveerides puista peale värskaid ürte ja söö kas iseseisva roana või paku lihatoitude kõrvale. Vajadusel maitsesta veel täiendavalt soola ja pipraga.  
[www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

400 g rooskapsaid – puhastatuna ja poolitatuna  
1 dl Veski Mati Odrajahu  
1 tl soola  
värskest jahvatatud musta pipart  
õli  
1 suurem muna  
sidrunimahla ja riivitud sidrunikoort  
50 g riivitud parmesani  
serveerimiseks värskaid ürte, näiteks peterselli, tilli