

tage vähemalt 30 minutiks külmikusse. Enne praadimist lisage tainasse vahustatud munavalge. Küpsetage väikesed lusikapannkoogid.

Tagurpidi kala-kõrvitsapirukas

Tainas

- 125 g võid
- 2 muredat keedetud kartulit
- 1 dl nisujahu
- 1 dl rukkijahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ca 1 dl külma vett
- ½ tl soola

Täidis

- 500 g kõrvitsakuubikuid
- 400 g kalafileed
- 200 g pastinaaki või sellerit
- 1 sibul või väiksem porru
- 3 küüslauguküünt
- 200 g külmutatud herneid
- 2 sl rasvainet
- 5 dl vett
- 1 juurviljapuljongikuubik
- ½ tl purustatud musta pipart
- ½ dl jahu
- ½ tl jahvatatud valget pipart
- ca 1 sl hakitud maitserohelist (aed-liivateed, majoraani ja rosmariini)
- ½ tl soola
- 1 muna

Kõige enne valmistage tainas. Segage toasoe või, sool ja küpsetuspulbriga segatud jahud, siis lisage riivitud kartul ja vesi. Sõtkuge pehme tainas, vajadusel lisage pisut jahu ning pange 30 minutiks külmikusse.

Koorige küüslauk, sibul ja pastinaak, hakkige peeneks, kuid pastinaagi võib lõigata kuubikuteks. Esmalt kuumutage rasvaines küüslauk ja sibul. Mõne minuti pärast lisage pastinaak ja kõrvitsakuubikud, kuumutage segades kõik korralikult läbi. Siis lisage purustatud puljongikuubik, keev vesi ning maitsestage musta pipra ja peenestatud ürtidega. Keetke kaane all umbes 10 minutit, kuni pastinaak ja kõrvits on pehmed. Segage vähese külma veega jahu ja valage hautisele seda pidevalt segades, kuni vedelik on ühtlaselt paksenenud. Seejärel puistake juurde külmutatud herned. Kallake segu madalasse ahjuvormi, peale laduge tükeldatud kalafilee. Maitsestage kala vähese soola ja valge pipraga. Tainas rullige õhukeseks (ahjuvormist veidi laiemaks) ja katke sellega vormi sisu. Tainas torgake kahvliga läbi, määrige lahtiklopitud munaga. Küpsetage 175° juures umbes 30 minutit, kuni tainas on pealt kollakarva.

Kala asemel võib kasutada ka praehilja jääke.

Riisipuding kõrvitsaga

- 1 l piima
- ½ kg kõrvitsat
- 1 kl pudruriisi
- 3–4 muna
- 2 sl võid
- ½ tl soola
- jahvatatud kaneeli
- suhkrut

Pange kooritud kõrvitsatükid praeahju küpsema. Piimast ja riisist keetke pool-



pehme puder, millele lisage või. Pehme kõrvits suruge läbi jõhvsõela, lisage munakollased ja pange pudru hulka. Maitsestage suhkruga ja kaneeliga ning segage vahustatud munavalgetega. Küpsetage võiga määritud ahjuvormis 30–45 minutit. Juurde andke külma piima või marjakisselli.

Kõrvitsavaht

- 1 l vett
- 1 ½ dl mannast
- ½ sidruni mahl
- riivitud sidrunikoort
- ¼ tl soola
- ¾–1 dl suhkrut
- 3–4 dl kõrvitsapüreed

Keetke soolaga maitsestatud veest ja mannast puder, jätke kaanega kaetult jahtuma. Maitsestage kõrvitsapüree suhkruga ja sidruniga, segage jahtunud pudrule ja vahustage. Serveerige külma piimaga.

Kõrvitsapüree võib asendada õunapüreega või mõne marjapüreega.

Kaerahelbe-kõrvitsakook

Tainas

- 200 g margariini
- 2 kl kaerahelbed
- ½ kl nisujahu
- ½ kl suhkrut
- ½ tl soola
- 4 munavalget
- ½ tl vanillisuhkrut
- riivitud sidrunikoort

Kate

- 1 kg tükeldatud kõrvitsat
- ¼ kl vett
- ½ kl suhkrut
- ½ tl soola
- 2 sl mannast
- ½ tl riivitud muskaati
- 4 munakollast
- 1 dl vahukoort
- 2 sl hakitud pähkleid

Sulatage ning jahutage margariin. Segage hulka suhkur, sool, riivitud sidrunikoort ja vanillisuhkur. Lisage natukehaaval kaerahelbed, jahu ja lahtiklopitud munavalged. Sõtkuge kiirelt tainapalliks ja asetage külmikusse.

Hautage kõrvitsatükid vähese soolaga maitsestatud vees pehmemeks. Laske natuke jahtuda. Leigele hautisele lisage manna, vahukoor ja munakollased, maitsestage suhkruga ja muskaadiga. Mikserdage segu ühtlaseks massiks.

Suruge külmikust võetud tainas võitnud koogivormi, nii et servad ka kaetud

ja kallake kõrvitsasegu peale. Puistake pähklipuruga üle. Küpsetage 175° juures umbes 50 minutit.

Kaerahelbe-plaadikook

- 300 g kaerahelbed
- 150 g margariini
- ¼ tl soola
- ½ kl suhkrut
- 2 sl vett

Täidis

- 1 ½–2 kl paksu kõrvitsapüreed
- 1–1 ½ sl ebaküdooniasiiirupit

Puistake tainalauale kaerahelbekuhi, lisage suhkur, sool ja margariinitükikesed. Tehke keskele süvend, millesse lisage muna ja vesi. Hakkige noaga segamini ja pigistage palliks. Hoidke kilesse pakitud vähemalt 30 minutit külmikus või jahedas kohas.

Valmistage ahjus küpsetatud kõrvitsast läbi jõhvsõela püree, maitsestage ebaküdooniasiiirupi või sidrunikoore ja suhkruga. Hoidke püree koogile määrimiseni külmikus kohas. Tainas rullige küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile õhukeseks kihiks ja küpsetage helepruuniks, jahutage. Külma plaadikook lõigake pooleks, määrige pooled külma maitsestatud kõrvitsapüreega ja tõstke ülestikku. Jätke kook serveerimiseni toasooja seisma, et mahlane täidis sisse imbuks.

Segasalat kõrvitsaga

- 1 kg puhastatud kõrvitsat
- 2 sl soola
- 300 g pirne
- 200 g õunu
- 100 g sellerit
- 100 g porgandit
- 100 g nuikapsast
- 1 ½–2 l 3% veiniäädikat
- 4 sl suhkrut
- koriandrit
- sinepiseemneid
- määrõikatükikesi
- salveid

Lõigake kõrvits kuubikuteks, segage soolaga ja jätke 24 tunniks seisma. Siis kallake soolane vedelik ära ja loputage külma veega. Koorige pirnid ja õunad, lõigake neljaks ning eemaldage seemnekambrid. Seller, porgand ja nuikapsas keetke poolpehmemeks ning lõigake viiludeks. Laduge kõik kihiti purkidesse, vahele puistake mädarõika õhukesti tükikesi, koriandrit, sinepiseemneid ja salveid. Lahustage suhkur lahjendatud äädikas, kallake salatile ja pastöriseerige purke 80° juures 30 minutit.