

Väike valik kõrvitsatoite

Kui täiskasvanud kõrvits on terve ja õigel ajal koristatud, säilib ta kuivas jahedas ruumis järgmise kevadeni.

Kõrvitsast saab valmistada lugematul arvil toite, mitte ainult klassikalise aedikahoidist, toorsalatit ja piimasuppi. Kõrvitsast valmistatud söögid kõlbavad lisandiks igasugustele lihatoitudele. Pikal sügatalvisel perioodil aitab kõrvits rikastada igapäevast menüüd hautiste, kotlettide ja ühepajatoitudega.

Kõrvitsa-kartulipuder

- 600 g kõrvitsakuubikuid
- 600 g kartulikuubikuid
- 1 kl piima
- 1 kl kanapuljongit
- 2 küüslauguküünt
- ½ kl koort
- 2 tl sidrunimahla
- ½ tl soola
- valget jahvatatud pipart
- riivitud muskaatpähklit

Kallake keedunõusse puljong, piim, kartuli- ja kõrvitsatükid, lisage peenestatud küüslauk ning ajage keema. Kui kõik on 5 minutit keenud, vähendage kuumust ja edasi keetke tasasel tulel veel 15 minutit. Tampige pehmekskeenud segu pudrunuiga, lisades vähehaaval koort ja sidrunimahla või mikserdage. Maitsestage soola, pipara ja muskaadiga.



REPRO

Hautatud kõrvits

- 500 g kõrvitsat
- 50 g soolapekki
- 1 sibul
- 1 suur õun
- 1 hapukurk
- suhkrut
- soola
- tilli

Lõigake pekk väikesteks kuubikuteks, praadige rasva eraldumiseni, lisage peenestatud sibul ja kuubikuteks lõigatud kõrvits ning praadige segades poolpehmeks. Siis lisage kuubikuteks lõigatud õun, hapukurk ning hautage, kuni kõik pehme. Maitsestage suhkrut, soola ja hakitud tilliga.

Vürtsikas kõrvitsahautis

- 1 kg kõrvitsakuubikuid
- 1 tšilli
- 3 sibulat
- 1–2 tl riivitud ingverijuurt

- 3 tomatit
- ½–1 kl kookoshelbeid
- 3 sl suhkrut
- 3–4 sl pähklivõi või -võid
- soola

Kastke tomatid keeva vette, koorige ja tükeldage. Peenestage kooritud sibulad, tšilli ja ingver. Hautage rasvaines peenestatud tomat, sibul, tšilli ja ingver. Paari minuti pärast lisage kõrvitsakuubikud, ülejäänud pähklivõi, maitsestage suhkrut, soola ja kookoshelvestega ning hautage tasasel tulel kaane all 20 minutit.

Kõrvits pruunis kastmes

- 500 g kõrvitsakuubikuid
- 30 g pekki
- 1 sibul
- soola
- valget veiniädikat
- sidrunikoort
- 1 sl rasva
- 1 sl jahu
- suhkrut
- maitserohelist

Lõigake pekk väikesteks kuubikuteks ja praadige koos peenestatud sibulaga läbi, lisage kõrvitsakuubikud, valage juurde veidi veiniädikat, maitsestage soolaga ning hautage pehmeks. Kuumutage jahu kuival pannil helepruuniks, jahutage veidi ja segage mõne supilusikatäie hautisleemega, lisage rasv, riivitud sidrunikoort, maitsestage soola ja suhkruga ning keetke läbi. Valmis kaste valage hautatud kõrvitsale, peale puistake hakitud maitserohelist.

Ühepajatoit kõrvitsaga

- 300 g pehmet sea- või lambaliha
- soola
- 1 loorberileht
- 1 sibul
- ½–1 tl köömneid
- 500 g kõrvitsat
- 200 g kaalikat
- 1 sl rasva
- 1 sl jahu
- hakitud rohelist peterselli

Enne tarvitamist määri lambaliha sinepiga, hoidke nii paar tundi, siis peske sinep maha ja tahendage. Seejärel tükeldage liha väiksemateks paladeks ja keetke soolaga maitsestatud väheses vees, millele on lisatud loorber, peenestatud sibul ja köömned. Kui liha on pehmeks keenud, pange juurde väikesteks kuubikuteks lõigatud kaalikas. Veidi hiljem, kui kaalikas poolpehme, lisage kõrvitsakuubikud. Rasvast, jahust ja keeduleemest valmistage helepruun kaste, valage valmis söögile, peale puistake hakitud peterselli.