

nestatud küüslauguküüned, pehmeks. Tehke segust püree, maitsestage hapukoore, sidrunimahla, soola, pipra ja muskaadiga. Mida värvikam on kõrvits, seda nägusam saab puder.

## Kõrvitsakook

### Tainas

- 250 g jahu
- 150 g võid
- 1 tl suhkrut
- ½ tl soola

### Täidis

- 1 kg kõrvitsat
- 100 g suhkrut
- 2 sl brändit
- 2 muna
- 4 sl piima
- 4 sl rööska koort
- riivitud muskaati
- ¼ tl soola
- ½ sidruni riivitud koor
- ½ tl ingverit
- 1 tl kaneeli

Vahustage toasoe või suhkruga, sõeluge juurde jahu ja lisage sool. Segage tainas ja asetage täidise valmistamise ajaks külmikusse.

Puhastage kõrvits pehmest sisust, koorige ja tükeldage. Hautage tasasel tulel õige vähese veega kaane all. Kui kõrvits on pehme, suruge see läbi sõela või mikserdage püreeks. Lisage suhkur, brändi, munakollased, piim, koor ja maitseained. Munavalged vahustage ja lisage täidisele.

Rullige tainas õhukeseks. Pange võitnud koogivormi, tõstke serv äärtele ja valage vedel täidis peale. Küpsetage 10 minutit 250° juures, siis vähendage kuumust (180–225°) ja küpsetage veel umbes 30 minutit.

## Õuna-kõrvitsapuding

- 400 g puhastatud kõrvitsat
- 400 g hapukaid õunu
- 1 kl piima
- 3 sl mannat
- 3 sl suhkrut
- 3 muna
- 3 sl võid või margariini
- 2 sl pestud rosinad
- 2–3 sl jämedalt purustatud pähkleid
- 1 sidruni riivitud koor
- 2 sl riivsaia



Tükeldage kõrvits kuubikuteks, pange piimaga keema. Keetke tasasel tulel poolpehmeks, lisage kooritud tükeldatud õunad ja keetke kõik hästi pehmeks, lisage 2 sl suhkrut ja püreestage. Siis segage ühtlaselt juurde manna ja jätke kuni 20 minutiks seisma. Veidi jahtunud püreele lisage rosinad, sidrunikoor, pähklid, munakollased ja ülejäänud suhkruga lahti klopidud munavalged. Segage kõik kergelt alt ülespoole tõstes läbi, määrige ahjuvorm võiga, puistake riivsaia üle ja kallake segu vormi. Küpsetage 175° juures umbes 35 minutit.

## Kõrvitsa-riisipuding

- 1 l piima
- 500 g kõrvitsalõike
- 1 kl (200 ml) riisi
- 3–4 muna
- 2 sl võid
- ½ tl kaneeli
- suhkrut
- soola

Keetke riisist ja piimast poolpehme puder. Kõrvits keetke kergelt soolaga maitsestatud vees pehmeks ja suruge läbi sõela. Jahtunud puder segage püreega, lisage munakollased, kaneel, maitse järgi suhkrut ja lõpuks vahustatud munavalged. Määrige ahjuvorm võiga, tõstke segu vormi ja küpsetage keskmises kuumuses 30–45 minutit. Juurde andke külma piima või mahla- või marjakisselli.

## Kõrvitsavormiroog makaronidega

- 1 kg kõrvitsat
- 200 g sarvekesi, teokarpe või spiraale
- 4 muna
- ½ kl suhkrut
- 2–3 sl võid
- soola
- kaneeli

Keetke makaronid ja pange nõrguma. Kõrvits lõigake ribadeks, maitsestage soolaga ja praadige võis. Segage makaronid, kõrvits, lahtiklopidud munad ja suhkur. Maitsestage kaneeliga. Tõstke segu võiga määritud ahjuvormi, peale pange võitükikesi ja küpsetage keskmises kuumuses umbes 25 minutit.

**KADRIN LINNA**

## LUGEJA KÜSIB

### Toite maaprinist

Olen huvitatud, kuidas maapirni toiduks tarvitada. See olevat väga tervislik ja esimest aastat on ka mul oma-kasvatatud mugulad olemas.

Vastab

**KADRIN LINNA**

### Toorsalat maapirnist ja tomatist

- 250 g maapirni
- 3–4 tomatit
- 1 porru

### Kaste

- 1 sl õli
- 2 tl mett
- 2 sl sidrunimahla või õunaäädikat
- ürdisoola

Peske värskest üles võetud (kuivamata mullaga määrdunud) maapirnid voolava vee all harjaga puh-taks. Hoolikalt pestud mugulaid pole vaja koorida. Segage loetletud ainetest kaste, millesse riivige maapirnid. Hiljem lisage hästi õhukeseks viilutatud porru lehtedeta osa ning tomatisektorid.

### Kartuli-maapirnisupp

- 1 l vett
- 200 g kartulit
- 200 g maapirni
- 200–250 g porgandit
- 1 sellerivars
- ½ tl soola
- 5 tera musta pipart või kadakamarja
- 1 loorberileht
- 2 sl hakitud porrut
- 1 sl võid
- ½ sl nisujahu
- 50–100 ml rööska või haput koor

Pestud, kooritud või kaabitud aedviljad tükeldage väiksemaks. Keetke koos maitseainetega pehmeks ja suruge või mikserdage püreeks. Lisage jahuga segatud või ning laske korraks keema tõusta, maitsestage koorega. Vajadusel lisage veel pisut ürdisoola.

Rohkem retsepte maapirni ja mustjuure tarvitamiseks leiate Targu Talitast nr 17 (25. aprill 2013).

