

- Lõigake suitsupeekon kuubikuteks.
- Maitsestage kamar sinepi, soola ja pipraga.
- Laotage kamarale porgand, mugul-sibul, peekon ja kuivatatud läätsed.
- Keerake kamar rulli ja siduge nõõriga kinni.
- Keetke rulli tasasel tulel umbes 1 tund (aeg sõltub rulli suurusest).
- Jahutage rull, asetage pressiks peale raskus.
- Puljongit saab ära kasutada suppi-des, kastmetes jt roogades.



### Kõrvitsa-hapukoorekook

#### Koogipõhi:

- margariin 150 g
- nisujahu 300 g
- suhkur 150 g
- piparkoogimaitseaine 3 g

#### Peale:

- tuhksuhkur

#### Koogi täidis:

- kõrvitsapüree 200 g
- hapukoor 400 g
- suhkur 200 g
- astelpajumarjad 60 g
- apelsin (koor) 100 g

- kanamuna 3 tk
  - tärklis 30 g
- NB! Kõrvitsapüreed võib valmistada ka kõrvitsasalati hoidisest.

#### Valmistamine:

- Karamelliseerige suhkur, lisage piparkoogimaitseaine, margariin ja apelsinikoor. Jahutage pidevalt segades.
- Segage juurde nisujahu, vormige tainapalliks, asetage pooleks tunniks külma.
- Koorige, puhastage ning tükeldage kõrvits.
- Keetke kõrvits pehmeks, kurnake, püreerige, jahutage. Kaaluge välja vajalik kogus.

- Püreerige astelpajumarjad, soovi korral sõeluge välja seemned.
- Segage kõrvitsapüree, astelpajupüree, suhkur, kaneel, hapukoor, muna ja tärklis ühtlaseks massiks.
- Vooderdage ümmargune koogivorm küpsetuspaberiga.
- Riivige koogipõhja suureaugulise riiviga piparkoogi-muretainas.
- Valage peale kõrvitsa-kooresegu.
- Küpsetage ahjus 180 kraadi juures umbes 30 minutit, kuni kook on kuldpruun ja täidis tahke. Jahutage.
- Sõeluge koogile tuhksuhkur ja kõrvetage tulise vardaga peale muster. Serveerige jäätise ja marjadega.

Järg lk 786



## Verivärsked vorstid ja sigahead praed

Rannarootsi uued jõuluroad



www.rannarootsi.ee