



SUVIKÖRVITSA-CARPACCIO

4-LE VALMISTAMISAEG 10 MINUTIT

Suvikõrvitsa-*carpaccio* 'l on ilmselgelt suve nägu ja eriti hõrk jääb selline värskusest pakatav taldrikutäis just siis, kui esimesed kirkaskollased õied on muundunud väikesteks armsateks õrnakoorelisteks suvikõrvitsaviljadeks. See õrnus ja värskus, mis noorte viljade maitset iseloomustab, on lihtsalt vastupandamatu ja seetõttu tasub ka roa maitsestamisel olla pigem delikaatne, et õrna maitset mitte liialt lämmatada.

4 väikest suvikõrvitsat • sidrunimahla • kvaliteetset oliiviõli
soolahelbeid • värsket münti
võimalusel mõned suvikõrvitsaõied
parmesani, õhukeste ribadena
rõstitud kõrvitsaseemneid
värskelt jahvatatud musta pipart

Laota suvikõrvitsaviilud kaussi. Sega sidrunimahl ja oliiviõli. Piserda suvikõrvitsale soolahelbeid ning oliiviõli-sidrunimahla segu. Sega käte vahel läbi ja tõsta taldrikule. Puista peale veidi hakitud münti ja peenteks ribadeks hakitud suvikõrvitsaõisi. Tõmba koorimisnoaga parmesanist mõned ribad ja puista ka need *carpaccio* 'le, raputa peale kõrvitsaseemned ning jahvata musta pipart.

Lase taldrikutäiel umbes 15 minutit seista, et maitse seguneksid.



SUVIKÕRVITSA -FRITTATA

4-LE VALMISTAMISAEG: 30 MINUTIT

Kasuta suvikõrvitsat selle hommiku-, aga miks mitte ka õhtu- või lõunasöögiks hästi sobiva munaroa koostises. Muna ja suvikõrvits on üldse üsna lollikindel kooslus, millega naljalt alt ei lähe. Siin roas küpseb aga kokku maitsev ja mahlane panni-munarook, kus suvikõrvits saab hakkama aplausi vääriva sooritusega. Kui võimalik, kasuta vabapidamisel kanade mune. Nii jääb see roog eriti maitsev.

6 muna • 1 dl 10% koort või piima • oliiviõli
1 sibul, hakitud • 100 g peekonit, tükeldatud
200 g suvikõrvitsat, viilutatud • soola ja pipart
värskeid hakitud ürte – tilli, peterselli, murulauku

Klopi munad lahti. Lisa koor või piim ja sool ning sega läbi. Tõsta kõrvale.

Kuumuta pannil õli ja prae hakitud sibulat koos peekoniga mõned minutid, kuni sibul on klaasjas ja peekon parajalt läbi küpsenud. Kalla munasegu pannile peekoni ja sibula peale ning kata suvikõrvitsaviiludega. Vajuta viimased munasegu sisse. Maitsesta soola ja pipraga.

Küpseta 180-kraadises ahjus 15-20 minutit, kuni roog on kuldne ja hüübinud. Serveerides puista peale värskeid hakitud ürte.



SUVIKÖRVITSAKARASK JUUSTUGA

6-8-LE VALMISTAMISAEG: 1 TUND 10 MINUTIT

Karask on mõnus mugavusküpsetis, mis valmib vaid tunniga ja mida erinevalt leivast või pärmisaiast ei pea pikalt kergitama. Suvikõrvits muudab tavapärase karaski eriti mahlaseks ja mõnusaks, tummisust lisab riivitud juust, mis küpsedes mõnusalt karaskisse sulab. Tänu suvikõrvitsale püsib karask ka kauem pehme.

3 dl odrajahu • 2 dl toortatrajahu • 0,5 tl soola
1 tl soodat • 1 muna • 2 sl mett
2,5 dl maitsestatamata jogurtit või keefirit • 0,5 dl sulatatud või
pool keskmist suvikõrvitsat (u 300 g), riivitud
100 g riivitud juustu • võiid vormi määrimiseks

Sega kausis jahud, sool ja sooda. Teises kausis klopi lahti muna ning sega juurde mesi, jogurt või keefir ning sulatatud või. Ühenda segud ning sega hulka riivitud suvikõrvits ja juust. Kalla võiga määratud vormi ning küpseta 180-kraadises ahjus 50-60 minutit. Võta vormist välja ja võimalusel jahuta jahutusrestil.