

Kõrvitsa-seenepirukas

🕒 1 h

🍴 kaheksale

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

Tainas:

200 g jahu
50 g täistera kaerajahu
1 tl soola
100 g külma võid
100 g hapukoort
1 tl küpsetuspulbrit

Täidis:

250 g kooritud ja puhastatud kõrvitsat
200 g metsaseeni või seenesegu (külmutatud)
1 punane sibul
100 g suitsujuustu
2 dl köögikoort
3 muna
1 tl hakitud värskeid tšüümianilehti või 0,5 tl kuivatatud tšüümiani
soola, pipart
veidi õli

Sega või näpi kokku tainakomponendid, kuni saad ühtlase tainapalli. Kõige mugavam on seda teha lauamikseri lapiku otsiku abil. Suru tainas u 22 cm läbimõõduga vormi, toksi põhi kahvli abil auguliseks ja aseta vorm täidise valmistamise ajaks sügavkülma.

Tükelda kõrvits ja lõika sibul 16 õhukeseks sektoriks. Aseta need küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, maitsesta tšüümiani, soola ja pipraga ning sega kergelt vähese õliga. Küpseta 220 kraadi juures u 15-20 minutit, kuni kõrvits on pehmenenud.

Kuumuta seeni pannil vähese rasvainega u 10 minutit ja maitsesta.

Klopi munad soola, pipra ja koorega ühtlaseks ning sega sekka riivitud juust.

Tõsta kõrvitsad, sibulad ja seened tainale ja lisa koore-juustusegu. Küpseta ahju alumisel siinil 180 kraadi juures u 40 minutit või kuni tainaääred ja pirukas on kena ning kuldpruun.

Lase enne sööma asumist u 20 minutit jahtuda.

TOORAINED LEIAD:

  kaubamaja

INSPIRATSIOON:

RETSEPTI
AUTOR:

Britt Paju