

Kõrvitsakarask munavõiga

- 150 g odrajahu
- 150 g nisujahu
- 1 tl soola
- 1 sl suhkrut
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 1 muna
- 400 g 10% hapukoort
- 250 g kõrvitsat
- õli

Riivi kõrvits. Kalla potti pisut õli ja hauta kõrvits pehmeks, jahuta. Sega kuivained omavahel. Lisa kõrvitsale hapukoor ja muna ning klopi ühtlaseks. Lisa kuivained ning sega tainas kergelt läbi. Vala tainas küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja aja see ühtlaselt laiali. Küpseta 180 kraadises ahjus, keskosas umbes 40 minutit.

Munavõi

100 g võid
3 muna
soola, tilli

Kaunistamiseks: kressiidusid või mingeid muid

Seene-sibulapirukad

Pärmitaigen:

Nisujahu 0,200

Kaerajahu 0,040

Või 0,100

Pärm 0,025

Muna 1

Vesi 0,100

Suhkur 0,006

Sool 0,003

Seene-sibulatäidis

Soolatud metsaseened 0,300 (võtan ise kaasa kaseriisikad)

Sibul 0,050

Porrulauk 0,050

Õli

Sool, pipar, maitseroheline

Puisteks: päevalilleseemneid