

# SÜGIS PIPRAPOES

Piprapood annab annab ideid, kuidas kodumaistest sügisandidest valmistada kergelt eksootilise maitsega toite. Road on teinud valmis ja pildistanud kokanduse veebiajakirjast [www.perenaine.ee](http://www.perenaine.ee) Eva Palu. Retseptides kasutatatud maitseained on pärit küll maailma eri paigust, kuid osta saab neid ühest kindlast poest-see on Piprapood.

## Küpsetatud muskaatkõrvits kõrvitsakreemiga

Õrna vürtsilisaga mahe kreem.

4-le

### Küpsetatud kõrvits

- 600 g pestud muskaatkõrvitsat koos koorega, ilma seemneteta
- 2 sl **mee-küüslauguvürtsi**
- 2 sl kristallsuhkrut
- 2 sl keevat vett
- 1 sl õli

Koori kõrvits ja lõika viljalihast 4 x 4 cm kuubikud. Ära kõrvitsajääke ära viska, vaid pane need ootele. Kuumuta ahi 220 kraadini.

Sega mee-küüslauguvürts suhkruga, keeva vee ja õliga. Sega seni, kuni suhkur ja vürts on lahustunud. Pintselda kõrvitsatükid saadud vürtsiseguga ning pane kuumakindlale ahjuplaadile. Küpseta ahjus umbes 30 minutit, kuni kõrvitsad on muutunud pehmeks.

### Kõrvitsa-sidrunheinakreem

- 200 g kõrvitsakuubikute lõikamisest järele jäänud materjali
- 200 ml vett
- 50 ml vahukoort
- 1 tl **külmkuivatatud sidrunheina**
- 1/3 tl **külmkuivatatud mündi**
- 1/4 tl **jahvatatud ingverit**
- 2 sl suhkrut
- 1/4 tl soola

Pane vesi keema. Lisa väikesed kõrvitsatükid ja kõik maitseained. Keeda seni, kuni vedelikku on jäänud neli korda vähemaks. Lisa koor ja keeda veel 5 minutit. Võta blender ning püreesta kõik kreemiks. Serveerimiseks tõsta taldrikule kreemi ning sellele valitud salatilehti ja ahjus küpsetatud kõrvitsakuubikuid. Süüa võib nii külmalt kui ka kuumalt.

## Metsaseenerisotoga täidetud paprikad

Lihtne seenegurmee

4-le

### Küpsetatud paprika

- 4 keskmist ja meelepärast värvi paprikat
- 40 g **Hela Garden Herbs Brillianti õli**

Pese paprikad ja lõika maha sabaosa. Jäta see alles ning tee sellest hiljem paprikale kaas. Puhasta paprika seest seemnetest ja valgest osast. Kuumuta ahi 200 kraadini. Pane paprikad koos kaantega küpsetusplaadile ja küpseta ahjus 15–20 minutit. Jahuta, eemalda soovi korral nahk ja pintselda Hela Garden Herbs Brillianti õliga.

### Seenerisoto

- 300 g hakitud metsaseeni
- 2 sl võid
- 200 ml valget veini
- 50 g risotoriisi
- 50 g hakitud mugulsibulat
- 2 hakitud küüslauguküünt
- 1 sl hakitud aiarohelist
- 100 g riivitud parmesani
- 40 g **Hela Garden Herbs Brillianti õli**
- vajadusel soola ja vett

Kuumuta pann koos võiga ja prae (kapatatud) seened kuldpruuniks. Lisa hakitud sibul ja prae veel 5 minutit. Pane juurde vein, riis ja küüslauk. Hauta tasasel tulel seni, kuni riis on pehmenenud. Kui vedelikku jääb väheks, vala vett juurde.

Kõige lõpuks lisa aiaroheline, juust ja õli ning sega. Täida paprikad seene-riisise seguga, pane paprikakaas peale ja asetä eelkuumutatud ahju. Küpseta 175-kraadises ahjus 8–10 minutit ja serveeri kuumalt.

## Safraniga õunakook

Lihtne õunakook, mille muudab hõrguks safran.

### Tainas:

- 3 dl jahu
  - 125 g võid
  - 1 munakollane
  - 2 sl suhkrut
- Ø 22 cm vorm

Mööda vajaminev jahukogus madalasse kaussi ja sega suhkruga. Tükelda külm või ja haki noaga võitükid jahu sees nii väikeseks, kui saad. Lisa munakollane ja sõtku tainas kiiresti ühtlaseks. Lisa vajadusel 1–2 sl külma vett. Pane tainas 30 minutiks külmkappi. Rulli 3 mm paksuseks ja lõika noaga küpsetusvormi moodus ketas. Torgi põhja sisse kahvliga augud ja küpseta 225-kraadises ahjus 10 minutit – kuni ahjust tuleb koogilõhna ja koogipõhi on kuldkollane.

### Täidis:

- 2 keskmise suurusega hapumat sorti õuna
- 2 sl kristallsuhkrut

Koori õunad, eemalda südamikud ja lõika viljalihha viiludeks või kuubikuteks. Sega puhastatud õunad suhkruga ja jäta 10 minutiks sedasi seisma. Pane õunad ühtlase kihina eelküpsetatud põhjale.

### Kate:

- 2 muna
- 100 g kristallsuhkrut
- 2 sl nisujahu
- 0,5 g safraniniite

Klopi munad koos suhkruga pehmeks vahuks. Lisa jahu ja klopi seni, kuni jahu on muna-suhkruvahu sisse segunenud. Lõpuks pane vahu hulka ka safraniniidid, sega. Kata õunad saadud seguga ühtlaselt. Küpseta kooki 175 kraadini eelkuumutatud ahjus 45 minutit. Serveeri mõne isetehtud marjakastme ja kergelt klopitud vahukoorega.

**Restoranide kokad juba teavad, et parimad maitseained leiab Piprapoest. Nüüd teavad kodukokad ka.**

**Lisaks retseptides kasutatud maitseainetele leiad Piprapoest laial valikul maailmaköökkide vürtse ja ürte ning palju muud huvitavat.**

**Piprapood asub aadressil Tallinn, Liivalaia 43, tel: 6450020  
[www.pipar.ee](http://www.pipar.ee)**



MAAILMA MAITSED  
**PIPRAPOOD**