

HIRSITÄIDISEGA JUUSTUNE MUSKAATKÕRVITS SEENTEGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

- 1 keskmise suurusega poolitatud ja sisust puhastatud muskaatkõrvits
- 1 dl Veski Mati Hirssi
- 2 dl vett
- 1 sibul – hakitult
- 200 g tükeldatud metsaseeni
- 1 peeneks hakitud tšillipipar
- mõned hakitud salveilehed
- veidi hakitud tüümiani
- 2 sl puljongit
- 100 g tükeldatud kitsejuustu
- 100 g riivitud parmesani
- röstitud päevalilleseemneid
- oliiviõli
- soola ja pipart
- soovi korral värsket pestot

Valmistamine

2-le, valmistamisaeg 1 tund ja 20 minutit Rösti muskaatkõrvits. Soojenda ahi 180 kraadini. Puhasta kõrvits seemnetest ja piserda oliiviõliga. Aseta kõrvits, lõikepool all, küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja rösti umbes 45 minutit. Uurista kõrvitsasisu veel veidi välja, et süvend oleks suurem. Hoia kõrvitsasisu alles. Maitsesta kõrvitsapoolikuid soola ja pipraga. Pane potti vesi ja pisut soola ning keeda pestud hirssi seal vaiksel kuumusel umbes 15 minutit. Vajadusel lisa vett. Lase 10 minutit seista ja töötle hirss siis kahvliga kohevaks ja ühtlaseks. Kuumuta pannil õli ja hauta sibulat vaiksel kuumusel kümmekond minutit. Lisa tükeldatud seened, tšillipipar, salvei, tüümian ja veidi soola ning hauta umbes 10 minutit. Lisa puljong ja hauta veel mõni minut. Tõsta pann tulelt. Sega omavahel eelnevalt keedetud hirss, seenesegu ning lisa tükeldatud kõrvitsasisu. Lisa kitsejuust ja pool parmesanist ning maitsesta segu soola ja pipraga. Täida kõrvits ja puista peale ülejäänud juust. Küpseta eelsoojendatud ahjus 180–200 kraadi juures umbes 15 minutit, kuni juust on kuldne. Serveeri ahjusoojana ja soovi korral lisa kastmeks värsket pestot.