



Sienivartaat

Aineet: 4-6 pikkusipulia
vettä, ripaus suolaa
1-3 lampaankääpää tai 1 rasia isoja
herkkusieniä
1 muna
1 dl korppujauhetta
1/4 tl suolaa tai yrttisuolaa
riipaus paprikaa tai valkopippuria
1 kesäkurpitsa
riipaus salaattimausteseosta
Paistamiseen:
1 rkl öljyä
1 rkl voita
1 valkosipulinkynsi

Valmistus: Kuori ja halkaise sipulit. Kiehauta ne miedosti suolatussa, vähässä vedessä kattilassa puolikypsiksi. Tai laita sipulit kulhoon, lisää 1 rkl vettä ja peitä kulho. Kypsennä sipuleita mikroaaltouunissa täydellä teholla 2 minuuttia. Leikkaa lampaankäävät tai herkkusienet meheviksi kuutioiksi tai paloiksi. Kieritä palat vatkatussa munassa ja sen jälkeen maustetussa korppujauheessa. Kypsennä palat paistinpannussa miedossa lämmössä valkosipulilla maustetussa öljyn ja voin seoksessa. Viipaloi kesäkurpitsa. Lado kaikki ainekset vuorotellen vartaisiin ja kuumenna uudelleen paistinpannussa tai grillissä niin, että kesäkurpitsat kypsyvät pinnastaan ja sipulit saavat hiukan väriä. Mausta kesäkurpitsat salaattimausteseoksella. Tarjoa sienivartaat maustetun riisin kanssa.