



Unikkoinen kurpitsapiirakka Orsegin tapaan

Aineet: 500 g kurpitsaa
400 g tomusokeria
300 g unikonsiemeniä
100 g rasvaa
150 g rusinoita
50 g jauhesokeria
3 dl smetanaa
2 munaa

Valmistus: Piirakkataikina tehdään valmiiksi. Kurpitsa kuoritaan, jauhetaan hienoksi, suolataan kevyesti ja liika neste puristetaan pois. Unikonsiemenet jauhetaan.

Kaulittu piirakkataikina voidellaan ja kurpitsatäyte levitetään taikinalle. Päälle sirotellaan sokeri-unikonsiemeneseos sekä rusinat. Tämän jälkeen piirakka kääritään rullalle, voidellaan ensin voilla ja sitten muna-smetanaseoksella. Paistetaan uunissa keskilämmöllä. Piirakka leikataan paloiksi ja tarjotaan tomusokerin kera.

www.superkokki.com