<https://www.soppa365.fi/reseptit/makea-leivonta/suklaa-kesakurpitsakakku>

ttps://www.k-ruoka.fi/reseptit/kesakurpitsakeitto

Kesäkurpitsavuoka

400g perunaa

250g kesäkurpitsaa

200g jauhelihaa( sieniä, pekonia, kinkkua)

1 sipuli

2 valkosipulin kynttä

½ tl mustapippuria

½ tl suola

2dl juustoraastetta

Munamaito:

4dl maitoa

2 munaa

½ tl suolaa

1 maustemitta muskottipähkinää

Paloittele perunat, kesäkurpitsa ja silppua sipuli. Esikypsennä näitä pannulla öljyssä. Paista myös jauheliha pannulla. Laita kerroksittain maustettuna uunivuokaan, munamaito päälle ja lopuksi juustoraaste päälle. Paista 200C 1 tunti. Vaihtelua saat ruokaan lisäämällä mielimausteitasi ja kasviksia joukkoon.

Kesäkurpitsalisäke

1-2 kesäkurpitsaa

2 valkosipulin kynttä

sipuli

öljyä, suolaa, pippuria

Paista viipaloidut kesäkurpitsat öljyssä pehmeiksi ja lisää sipuli viimeksi, jos käytät kevätsipulia varsineen.