



KRÕBE MÜSLI ROSINATE JA SARAPUUPÄHKLITEGA

Retsept: Tuuli Mathisen

Valmistamine

Kuumuta ahi 120–130 kraadini. Sega kausis kaera-helbed, pähklid ning suhkur. Teises kausis sega mesi või vahtrasiirup, õli ja sool. Sega kausitäied omavahel ning puista küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Küpseta iga veerandtunni tagant segades umbes 1 tund ja 15 minutit. Sega juurde rosinaid ja kuivatatud jõhvikad ning kalla säilituspurki. Serveeri piima või maitsestatud jogurtiga, juurde võid pakkuda värsked marju, puuvilju vm meelepärast. www.veskimati.ee

6–8-le, valmistamisaeg: 1 tund ja 20 minutit

Kes korra isetehtud müsli maitnud, see tõenäoliselt seda tegema ka jääb.

7 dl Veski Mati jämedaid

täisterakaerahelbeid

200 g hakitud sarapuupähkleid

0,5 dl tumedat suhkrut

0,5 dl vedelat mett või vahtrasiirupit

0,5 dl õli

200 g erinevaid rosinaid

100 g kuivatatud jõhvikaid

lusikaotsatäis soola