



JÕHVIKA-ÕUNASAI

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering, retsept on kohandatud raamatust “Täistaimetoidud lihasööjatele”, Roberto Martin

Valmistamine

2 saiapätsi (olenevalt vormi suurusest) Eelkuumuta ahi 200 kraadini. Pane seiste esimest koostisainet suurde kaussi retseptis olevas järjekorras, sega. Lisa seejärel marjad ja puuviljad. Vala taigen kahte leivavormi ja küpseta 45 minutit 190 kraadises kuumuses. Lase saial enne serveerimist vormis jahtuda. Saia serveerimisel võib kasutada kuivatatud jõhvikaid ja tuhksuhkrut – näeb kena välja ja maitseb hästi!

- 250 ml Veski Mati Mitmevilja jahusegu
- 250 ml Veski Mati Eriti Hea nisujahu
- 1 spl küpsetuspulbrit
- ½ tl jahvatatud kaneeli
- 2 spl munaasendajat segatuna ½ dl veega või 2 muna
- 100 ml agaavisiirupit või roosuhkrut
- 8 spl sulatatud taimset võid
- 300 ml vett
- 200 ml kuivatatud jõhvikaid
- 1 suur tükeldatud hapu õun