



JÕULUMAITSETEGA MÜSLI JÕHVIKATE JA PISTAATSIAPÄHKLITEGA

Retsept: Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Kuumuta ahi 120–130 kraadini. Sega kausis kaerahelbed, pähklid, linaseemned, tükeldatud apelsinikoor ning suhkur. Teises kausis sega mesi või siirup, õli, piparkoogimaitseaine ja sool. Sega kausitäied omavahel ning puista küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Küpseta iga veerandtunni tagant segades umbes 1 tund ja 15 minutit. Sega juurde kuivatatud jõhvikad ning kalla säilituspurki. Serveeri piima või maitsestatamata jogurtiga, juurde võid pak-kuda värsked marju, puuvilju vm meelepärast. www.veskimati.ee

7 dl Veski Mati täisterakaerahelbed
100 g hakitud sarapuupähkleid
100 g hakitud pistaatsiapähkleid
1 dl linaseemneid
1 apelsini peenteks ribadeks lõigatud koor
1 dl tumedat suhkrut
0,5 dl vedelat mett või siirupit
0,5 dl õli
1 tl piparkoogimaitseainet
200 g kuivatatud jõhvikaid
lusikaotsatäis soola