

KRÕBE MÜSLI ROSINATE JA SARAPUUPÄHKLITEGA

Retsept: Tuuli Mathisen

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

Kes korra isetehtud müslit maitsnud, 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

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 rosinad ja kuivatatud jõhvikad ning kalla säilituspurki. Serveeri piima või maitsestamata jogurtiga, juurde võid pakkuda värskeid marju, puuvilju vm meelepärast. www.veskimati.ee