



## ÕUNATASKUD

**Retsept:**Valli Järve

### Valmistamine

Lisa kohupiimale lahti löödud muna ja suhkur ja sega segamini. Lisa juurde sulatatud margariin ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Sega kõik ühtlaseks massiks, tee palliks ja aseta 1-2 tunniks külmikusse. Samal ajal puhasta õunad südamikest, vajadusel koori ja lõika õunad neljaks. Võta pall külmikust, lõika pooleks ja tee uus pall mõlemast tükist. Rulli pallid jahusel laual kettakujuliseks ja lõika ketas 12 sektoriks. Pane veerand õuna laiemale osale ja rulli kokku. Kui jääb külgedest tainast puudu, siis silu nii, et õunatükid ei jääks paistma. Küpseta 200 C juures c 20-25 minutit.

- 1 pakk kohupiima
- 1 muna
- 3/4 klaasi suhkrut
- 2 klaasi Veski Mati Eriti head nisujahu
- 200 g margariini
- 1 tl söögisoodat
- 6 keskmise suurusega õuna