



SOOLASED MÜSLIBATOONID

Retsept: Grete šillis

Valmistamine

Prae sink pannil krõbedaks. Tõsta kõik ülejäänud komponendid kaussi ningp udista krõbedaks praetud sink sinna hulka. Sega mass ühtlaseks ning vormi segust batoonid. Kuumuta ahi 200 kraadini ning küpseta müslibatoone ahjus u 35 minutit. Müslibatoonid sobivad hästi nii vahepalaks kui ka suupisteks veini kõrvale! www.veskimati.ee

4 dl Veski Mati Kaerahelbeid

120 g suitsutatud seakülge

100 g erinevaid juustusid (Cheddar, köömnejuust, Edam)

2 kanamuna

soola, pipart, tšillihelbeid