



JÕULUMÜSLI

Retsept: Tuuli Mathiesen, Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

8–10-le 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 pakkuda värsked marju, puuvilju vm meelepärast. www.veskimati.ee

- 7 dl Veski Mati Täistera kaerahelbed
- 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