

Karališkasis auksinių keptų obuolių desertas

Šiandien Žygimanto Augusto pilyje įvyko ilgai laukta puota, į kurią buvo pakviesti visi Lietuvos Didikai. Šventė buvo kupina įspūdžių ir taip pat nuostabių bei įvairių patiekalų. Vakaro mėgstamiausias patiekalas buvo Karališkasis auksinių keptų obuolių desertas su prieskoniais. Aš labai apsidžiaugiau, kad Didikams patiko mano virtuvėje ruoštas desertas, į kurį įdėjau daug pastangų. Šia proga, norėjau pasidalinti savo nuostabiu receptu:

Pirmasis žingsnis:

Švariai nuplauti obuolius.

Antrasis žingsnis:

Supjaustyti obuolius per pusę, išpjauti sėklas, padėti ant skardos taip, kad odelė būtų išorėje. Apibarstyti cinamonu, smulkintais gvazdikėliais, maltais pipirais ir kardamonu.

Trečiasis žingsnis:

Pašauti į 150 laipsnių karščio orkaitę ir palikti kepti 15 minučių.

Ketvirtasis žingsnis:

Ištraukti iš orkaitės obuolius, palikti kelioms minutėms atvėsti.

Šio deserto kvapas malonus, skonis priklauso nuo obuolių rūšies ir naudojamų prieskonių. Apibendrinus galiu pasakyti, kad šis desertas lengvai paruošiamas, o rezultatas tikrai nenuvils !!!

