

Obuolių pyragas

Produktai:

4 kiaušiniai,
100 g. cukraus,
170 g. tirpinto sviesto,
3 valgomieji šaukštai grietinės,
300 g. miltų,
2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių,
10 obuolių,
cinamonas,
cukraus pudra.

Gaminimo eiga:

- 1) Obuolius nulupau, supjausčiau plonomis skiltelėmis, ir apibarsčiau cinamonu. Obuolius atidėjau, kol ruošiau tešlą.
- 2) Kiaušinius sumaišiau su tirpintu sviestu ir cukrumi, vėliau įdėjau grietinę. Persijotus miltus įdėjau į tešlą, sumaišęs visą tešlą, įdėjau kepimo miltelius ir obuolius.
- 3) Viską sumaišęs, tešlą įdėjau į kepimo skardą ir kečiau orkaitėje 200 laipsnių temperatūroje apie 40 min.
- 4) Iškepusi pyragą apibarsčiau cukraus pudra.

Šį obuolių pyragą valgė valstiečiai, nes jam pasigaminti nereikėjo brangių produktų arba prieskonių.



Eidas D. 7c