



Piparkūku-pistāciju uzkoda



0-15 MIN

Nepieciešams:

Vidēja izmēra piparkūkas

Krēmsiers

Saldētas-atlaidinātas upenes vai upeņu ievārījums

Pistācijas (zaļās, lobītās)

Pagatavošana:

1. Krēmsieram pievieno upeņu ievārījumu (saldākai versijai) vai atkausētas, ar dakšiņu samīcītas vai blenderētas upenes (ne tik saldaī versijai)
2. Iegūto upeņu krēmsieru ziež uz piparkūkām
3. Pārkaīsa ar zaļajām, lobītajām pistācijām
4. Pasniedziet ar Blossa glogu vai bezalkoholisko Blossa
5. Iesakām izmēģināt arī ar saldu dzirkstošo vīnu, piemēram, Fresita

Idejas variācijām:

1. Sālākai versijai upeņu krēmsiera vietā pamēģini zīlo sieru!
2. Interesantākai versijai krēmsiera vietā pamēģini brie tipa mīksto sieru kopā ar savu iecienītāko ievārījumu!