



# SALDAIS PĪRĀGS NO HUGO







Vienkārši, pārbaudīts, ir "mņam"!

Jums vajadzēs:

- 4 bagetes (4 mazās vai 2 lielās)
- 1 litrs piena
- 2 iepakojumi biezpiena (2 x 250 gr.)
- 4 āboli
- 10 ēdamkarotes kristāliskā cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura
- 5 olas
- Mazliet sviesta

Process:

1. Bagetes saplēšam gabaliņos un beram lielākā bļodā. Pagatavojam maisījumu: 700 ml piens + 2 dzeltenumi + 2 ēdamkarotes cukura. Sildām pienu ar olu dzeltenumiem un cukuru, lai tas būtu silts, bet nevāram, un aplejam ar to saplēstās bagetes. Viegli apmaisām, lai neveidotos putra. Ļaujam atpūsties un ievilkties.
  2. Biezpienu sajaucam ar diviem olu dzeltenumiem + 2 ēdamkarotēm cukura + vaniļas cukuru
  3. Ābolus sarīvē uz rupjās rīves, pievieno 4 ēdamkarotes cukura un samaisa.
  4. Dziļā, ar sviestu ieziestā, cepamtraukā ieklājam slāni pusi atpūtušās bagetes.
  5. Otrajā slānī klājam biezpienu, trešajā sagatavotos ābolus.
  6. Noslēdzam visu ar pāri palikušajām bagetēm.. Izlīdzinām un mazliet piespiežam kārtojumu.
  7. Pagatavojam vel vienu maisījumu: 300 ml piena + 1 dzeltenumu + 4 ēdamkarotes cukura un labi samaisām. Ar šo pārlejam sagatavoto kārtojumu.
  8. Kārtojumu šaujam iekšā jau uzkarstētā cepeškrāsnī un cepam 180 grādos 45 minūtes, līdz veidojas zeltaini brūna garoziņa.
  9. Visiem pāri palikušajiem olu baltumiem pievieno 3 ēdamkarotes cukura un saputo līdz stingrām putām.
  10. Baltās olu putas izklājam uz karstā pīrāga un šaujam atpakaļ cepeškrāsnī uz min 5. Cepam, līdz veidojas zeltaini brūna garoziņa! (Jūs varat cept vairāk nekā 5 minūtes, bet vērojiet, lai tas nepiedeg. Tas būtu kauns pašam sev).
- Ļaujiet pīrāgam atdzist, tad griežam un baudām!!!
- Tas ir tik labs, ka ģimenē to neizmantojam kā pamatēdienu, bet kā desertu.
- Vai esat pamanījuši, ka receptē es neizmantoju rozīnes? Tas ir tāpēc, ka man viņas nepatīk. Bet jūs tās droši varat pievienot biezpienam!

Gaidu atsauksmes!

Lai labi garšo un ir "mņam"!

Tavs Hugo

