



**(6 porcijos) Reikės: 100 ml avižinių dribsnių, 150 ml kvietinių miltų, 1 šaukšto cukraus, 100 g margarino, 3 šaukštų šalto vandens, margarino (formai ištepti), 5 didesnių rūgščių obuolių. Viršui: 50 g sviesto, 150 ml rudojo cukraus, 200 ml avižinių dribsnių.**

Dubenėlyje sumaišykite miltus, avižinius dribsnius, cukrų ir mažus margarino gabaliukus.

Maišydami pilkite vandenį, kol masė bus vientisa ir neskysta. Tešlą dėkite į margarinu išteptą mažą kepimo formą ir rankomis apspauskite. Obuolius stambiai sutarkuokite, sudėkite ant tešlos. Keptuvėje ištirpinkite sviestą, suberkite cukrų ir avižinius dribsnius, maišydami porą minučių pakaitinkite. Masę sudėkite ant sutarkuotų obuolių. Formą uždenkite folija ir kepkite 225 °C

temperatūros orkaitėje 25-30 minučių. Praėjus pusei kepimo laiko foliją nuimkite. Desertą patiekite karštą arba atvėsintą. Pastovėjęs dieną jis būna dar skanesnis.