

Maitsvad KRÕPSUD

Rasvarikkad ja magusarohked jõululauad kooruvad kõhtu. Mõnusat nälja- ja maitseabi saab kalorivaestest puu- ja köögiviljakrõpsudest.

Toidumessil pakkus Sojaliit hõrgutavaid krõpse – üks ilusamat värvi ja vahvamat maitset kui teine. Kuigi krõpsud olid valminud dehidraatoris (toidukuivatis), mida igapäev ei tarvitse kodus olla, võib hea tulemuse saada ka tavalises praeahjus. Ahjus kuivatamisel peab aga pidevalt jälgima temperatuuri ja et niiskus saaks välja.

Toidukuivati eelised tavalise ahjus kuivatamise või pliidi kohal kuivatamise ees on vee kiire väljavii-

mine toiduainetest, mistõttu säilivad aroom, värv ja toimeained kõige paremini.

Kuivatame krõpsuks

■ Õunasektoreid on paela otsa kuivama lükkinud juba meie emad ja vanemad. Hoopis teistlaadi maitseelamuse saab õunapüreest.

Lisage püreele soovi ja maitse järgi kaneeli, riivitud muskaati, ingveripulbrit vms.

Määrige küpsetusplaadile supilusikaga ümmargused kettad, pakuseks võiks jääda 0,5–0,6 cm.

Kuivatage esimesed kolm-neli tundi 45kraadise, seejärel 60kraa-



Toorpüree-õunalaastud.

dise temperatuuriga veel kolm-neli tundi. Võite püreekettaid vahepeal ümber keerata nagu pannkooke.

Kui olete saanud paraja krõbeduse, keerake kettad rulli.



Eesti juustu tegija



*Tõeliselt maitavad
ja naturaalsed
lepasuitsujuustud.*

Puhtast piimast naturaalse lepasuitsuga suitsutatud juustud on pehme ja mõnusa mekiga. Heaks vahelduseks igas päevas. www.epiim.ee

150g
SULATATUD
LEPASUITSU JUUST
VIILUTATUD
Kiire lahendus argise
või leiva eriliseks
muutmiseks.



200g
LEPASUITSU
RIIVJUUST
Põnevam omelett,
pitsad, salatid, vormi-
ja pastaroad.



180g
LEPASUITSU
MÄARDEJUUST
Mõnus leiva- või saiakate
suitsujuustusõbrale.



Lepasuitsu Eesti juust



Hea argiõhtune
suupiste ja mahe
aktsent maitsvas
toidus.