

# Charoset (ābolu/riekstu maisījums)

Tradicionāla *Aškenāzi* (austrumeiropiešu) recepte. Apmērām 1000 g.

- 3 lieli āboli, mizoti, izdobti, un smalki sagriezti gabaliņos,
- 200 g valriekstu, sasmalcināti,
- 120 ml salds sarkanvīns,
- 1 ½ tejk kanēlis,
- 1 ēdamk brūnais cukurs.

Lielā bļodā samaisa visus sastāvdaļas. Glabā, sasegtu ar pārtikas plēvi, istabas temperatūrā līdz pasniegšanas brīdim.

Piezīmes: Viendabīgai tekstūrai jāsgriež āboli ar roku, bet, ja lieto virtuves kombainu, tad jāuzmanās, lai nesanāktu “putra”.

<http://www.epicurious.com/recipes/food/views/Traditional-Apple-Walnut-Charoset-234298>

## Krāsni ceptas olas

- Olas

Sakarsē cepeškrāsni līdz 170 C.

Ielieciet olas keksiņu pannā, lai nodrošināt, ka tās nekustās.

Cep 30 minūtes.

Pēc 30 minūtēm, izņem olas no krāsns.

<http://www.familyfreshmeals.com/2012/11/how-to-make-perfect-hard-boldded-eggs-in-the-oven.html>