

Kalėdinis tinginys



Ingredientai:

Tinginiui:

300 g DVARO 40% riebumo
grietinės
200 g DVARO sviesto
400 g sausainių
300 g kondensuoto pieno
3 šaukštų aguonų
1 šaukštelio cinamono
1 apelsino
100 g baltojo šokolado

GAMYBA:

Sviestą ištirpinkite garų vonelėje. Neužvirkite jo, jis turi būti šiltas, bet ne karštas.

Į sviestą įpilkite kambario temperatūros kondensuotą pieną ir išmaišykite. Dėkite grietinę ir dar pamaišykite.

Išspauskite apelsino sultis ir išmaišykite iki vientisos masės. Berkite smulkiai laužytus sausainius, aguonas ir cinamoną.

Išmaišykite masę ir dėkite į plėvele išklotą formą.

Užvyniokite ir gerai prispauskite.

Palikite šaldytuve valandėlei.

Apipilkite tirpintu šokoladu, berkite aguonas, tarkuotas apelsino žievelės. Siųskite tinginį į šaldytuvą „tinginiauti“ per naktį.

Kitą dieną mėgaukitės pyragu su karšta arbata, kava ar kakava... Neatsisakys net pats Kalėdų senelis!