



## Piparkūku-pistāciju uzskoda



0-15 MIN

### Nepieciešams:

Vidēja izmēra piparkūkas

Krēmsiers

Saldētas-atlaidinātas upenes vai upeņu ievārījums

Pistācijas (zaļās, lobītās)

### Pagatavošana:

1. Krēmsieram pievieno upeņu ievārījumu (saldākai versijai) vai atkausētas, ar dakšiņu samīcītas vai blenderētas upenes (ne tik saldaī versijai)
2. Iegūto upeņu krēmsieru ziež uz piparkūkām
3. Pārkaisa ar zaļajām, lobītajām pistācijām
4. Pasniedziet ar Blossa glogu vai bezalkoholisko Blossa
5. Iesakām izmēģināt arī ar saldu dzirkstošo vīnu, piemēram, Fresita

### Idejas variācijām:

1. Sālākai versijai upeņu krēmsiera vietā pamēģini zilo sieru!
2. Interesantākai versijai krēmsiera vietā pamēģini brie tipa mīksto sieru kopā ar savu iecienītāko ievārījumu!