



Rupjmaizes kārtojumu gatavo daudzus lauku viesu namos un krodziņos. Atkarībā no gadalaika un saimnieces gaumes to piedāvā ar dažāda veida ogu ievārījumiem – brūkleņu, dzērveņu, upeņu un citiem. Laikus veicot pasūtījumu un saskaņojot vēlmes, iespējams dabūt savu iecienītāko kārtojuma veidu.

RUPJMAIZES KĀRTOJUMS



10-12 ēdamkarotes rudzu rīvmaizes

Malts kanēlis, brūnais cukurs un sviests rīvmaizes apcepšanai

500 ml saldā krējuma

3 ēdamkarotes cukura putukrējumam + nedaudz ogām pēc garšas

0,5 l dzērveņu un zemeņu masas (1:1, var būt saldētas)

1 ēdamkarote vaniļas cukura

Dzērvenes un zemenes rotāšanai, var būt saldētas (var izmantot arī citu skābu ogu ievārījumu – brūkleņu vai upeņu)

1. Rudzu rīvmaizi ber uz pannas, kurā izkausēta piciņa sviesta, pieber mazliet brūnā cukura un kanēļa un maisot apgrauzdē, līdz rīvmaize sāk smaržot. Noliec malā atdzesēties.
2. Dzērvenes un zemenes sablendē ar cukuru. Ja ogas ir saldētas, tās vispirms mazliet atlaidina.
3. Saldo krējumu sakuļ ar cukuru un vaniļas cukuru.
4. Lielās glāzēs, trauciņos vai lielākā bļodā gatavo kārtojumu. Trauka apakšējā kārtā liek saldo krējumu. Uzkausa rīvmaizi. Rīvmaizi neber biežā kārtā, bet tikai viegli pārkausa.
5. Pārliet ogu masu, izlīdzina un uzkausa nedaudz rīvmaizes. Liek putukrējumu un atkārti kārtas.
6. Kārtojumu noslēdz ar saldo krējumu un rotā ar ogām. Ja kārtojumu pasniedz uzreiz, rudzu rīvmaize būs kraukšķīga. Ja vēlas kārtojumu pasniegt vēlāk, to pārklāj ar vāku vai pārtikas plēvi, liek ledusskapī un ļauj garšām savilkties. Rīvmaizes drupačas šādi kļūs mīkstas.