

# חרוסת ליטאית

חרוסת לחג הפסח נמצאת על כל שולחן חג ולא משנה מאיזו עדה. על שולחן החג בביתי יש שני סוגים. חרוסת ליטאית וחרוסת עיראקית.

## מצרכים:

4 כוסות (400 גרם) אגוזי פקאן  
1 1/2 תפוחים, חתוכים לרבעים  
3 כפות מלאות דבש  
4 כפיות קינמון  
2 כוסות (480 מ"ל) יין קידוש אדום מתוק  
אפשרות: מעט קמח מצה (לפי הצורך)

## אופן ההכנה

משרים את אגוזי הפקאן במים במשך כ-10 שעות. מסננים וטוחנים דק במעבד מזון. מוסיפים את התפוחים, הדבש והקינמון, ממשיכים לעבד ומוסיפים בהדרגה את היין. אם החרוסת דלילה מדי מוסיפים לה מעט קמח מצה, כף בכל פעם, עד שהיא מגיעה לסמיכות הרצויה.

