**Пирог апельсиновый (постный)**

2 апельсина

0,5 - 1 стакан грецких орехов

1 стакан сахара

1/3 стакана раст. масла без запаха

0,5стакана крепкого чая

 2 – 3 стакана муки

1,5 ч.л. соды

Замороженная вишня без косточек (смородина, клюква)

 Смешиваем сахар и масло, туда апельсины (очистить и порезать небольшими кусочками), измельченные (не слишком мелко) орехи и чай, все хорошо перемешать. Теперь нужно просеять в эту смесь муку с содой (не гасить!), столько, чтобы тесто по густоте было, как деревенская сметана (если муки будет недостаточно, пирог получится влажным, как бы непропеченным; если же муки многовато, просто по вкусу будет напоминать пряник). Форму смазать маслом, выложить тесто, сверху выложить вишню, немного углубив ее в тесто, и отправить все это в духовку, разогретую до 200 градусов примерно. Печь 40 -50 мин, готовность проверить деревянной шпажкой. Получается очень вкусный кекс с орешками и ароматом чая.