ДЕСЕРТ

Печени дюли с мед и орехи



Ароматни печени дюли с канела, капка мед и фино смлени орехи. Есенен десерт, който изпълва кухнята с ухание и превръща твърдия плод в мека, сладка хапка за малки ръчички.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 40 мин **Общо:** 55 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Ядки

Съставки

- 2 големи дюли
- 2 ч.л. мед (по желание, само над 1 година, медът също е добавена захар)
- 2 с.л. фино смлени орехи
- 1/2 ч.л. канела
- 20 гр. масло
- 100 мл. топла вода

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C и застелете малка тава с хартия за печене.
2. Измийте дюлите, разрежете ги на четвъртинки и почистете семките и твърдата сърцевина.
3. Подредете четвъртинките с разреза нагоре, сложете върху всяка по малко масло и поръсете с канелата.
4. Налейте 100 мл. топла вода на дъното на тавата: така дюлите се задушават и омекват по-бързо.
5. Покрийте с фолио и печете 30 минути. Свалете фолиото и допечете още 10 минути до мек, леко карамелен плод.
6. Оставете да се охладят до топло, полейте с меда и поръсете със смлените орехи.
7. За детето нарежете дюлята на малки меки парченца: кората се обелва лесно след печенето.

Съхранение

- Съхранявайте в затворен съд в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете за няколко минути във фурна или поднесете студени.

Съвети

- Печената дюля е сладка и сама по себе си, затова количеството мед можете да намалите според вкуса на детето.
- Поднесете с лъжица кисело мляко или извара за по-засищаща следобедна закуска.
