

Печени кайсии с извара и мед

Нежни печени кайсии с кремообразна извара и капка мед - прекрасен летен десерт, който малките ще обожават.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 15 мин **Общо:** 25 мин **Порции:** 4 **Възраст:** Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти

Съставки

- 4 бр. зрели кайсии
- 200 гр. извара
- 2 с.л. мед
- 1 ч.л. масло за намазване

Начин на приготвяне

- Загрейте фурната на 180 градуса.
- Измийте кайсиите и ги разрежете наполовина, махнете костилките.
- Намажете форма за печене с маслото.
- Подредете половинките кайсии в формата с разрязаната страна нагоре.
- Смесете изварата с меда в купичка.
- Поставете по 1 с.л. от сместа върху всяка половинка кайсия.
- Печете 15 минути, докато кайсиите омекнат и изварата леко се зазлати.
- Оставете да се охладят няколко минути преди сервиране.

Съхранение

- Съхранявайте в хладилник до 2 дни затворена кутия.
- Загрейте леко в микровълновата преди сервиране, ако са от хладилника.

Съвети

- Може да поръсите с малко канела преди печене за допълнителен аромат.
- Сервирайте топли или охладени според предпочитанията на детето.