ДЕСЕРТ

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 зрели кайсии
- 200 гр. извара
- 2 с.л. мед (по желание, само над 1 година, медът също е добавена захар)
- 1 ч.л. масло за намазване

Начин на приготвяне

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

Съхранение

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

Съвети

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