СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА

Печени смокини с извара и мед



Топли печени смокини върху кремообразна извара, с капка мед и канела. Септемврийски десерт с три основни съставки, който изглежда празнично, а се приготвя за около 20 минути.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 12 мин **Общо:** 22 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти

Съставки

- 6 зрели смокини
- 200 гр. извара
- 2 с.л. кисело мляко
- 2 ч.л. мед (по желание, само над 1 година, медът също е добавена захар)
- 1/2 ч.л. канела

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C и застелете малка тава с хартия за печене.
2. Измийте смокините, отрежете дръжките и ги разрежете на половинки.
3. Подредете половинките с разреза нагоре, поръсете с канелата и печете 10-12 минути, докато омекнат и пуснат сок.
4. Междувременно разбъркайте изварата с киселото мляко до кремообразна смес.
5. Разпределете изварата в купички, подредете отгоре топлите смокини и полейте с меда.
6. За детето нарежете смокините на четвъртинки и оставете десерта да се охлади до топло.

Съхранение

- Десертът е най-вкусен прясно приготвен.
- В затворен съд в хладилник издържа до 24 часа. Преди повторна консумация оставете да се температура на стайна температура.

Съвети

- Медът е подходящ само за деца над 1 година. За по-малки го заменете с малко пасиран банан.
- Извън сезона на смокините десертът става и с половинки сливи или круши.