

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 петнайсет 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
- 1/2 ч.л. канела

Начин на приготвяне

- Загрейте фурната на 180°C и застелете малка тава с хартия за печене.
- Измийте смокините, отрежете дръжките и ги разрежете на половинки.
- Подредете половинките с разреза нагоре, поръсете с канелата и печете 10-12 минути, докато омекнат и пуснат сок.
- Междувременно разбъркайте изварата с киселото мляко до кремообразна смес.
- Разпределете изварата в купички, подредете отгоре топлите смокини и полейте с меда.
- 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 темперира 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 чудесно и с половинки сливи или круши.