Печени праски со фил од бисквити

Да бидеме искрени, праските се сами по себе фантастични, но би било штета максимално да не ја искористиме сезоната на праски и да го игнорираме вкусот и свежината на ова извонредно овошје… Еве еден рецепт кој многу ќе ви се допадне!

Состојки:
- 4 праски со средна големина
- 4 супени лажици павлака
- 16 слатки бисквити
- 75 грама путер
- Мед (за декорација на крај)

Чекор 1
Земете зрели и сочни праски... Пресечете ги на половина и извадете ги семките… За овој рецепт користиме праски со средна големина.

Чекор 2
Пред да ги пржиме бисквитите во путерот, треба да ги издробиме на мали парчиња…

Земете парче целофан... Во него ставете ги бисквитите...

Преклопете го целофанот од сите страни и изгмечете ги со дебела сукалка или некој тежок предмет додека сите бисквити да бидат изгмечени на мали парчиња...

Чекор 3
Стопете го путерот на среден оган и ставете ги парчињата бисквити… Убаво измешајте и пржете ги неколку минути…

Пржењето на бисквитите ќе им овозможи на шеќерот и путерот да се спојат и да создадат вкус на карамела…

Чекор 4
Ставете ги праските пресечени на половина во тавата за рерна… И потоа со лажица ставете обилна количина од смесата од путер и бисквити…

Тавата ставете ја во рерна и печете 30 минути на температура од 150 степени.

Чекор 5
Извадете ја тавата од рерна и оставете ја да се излади 10 минути пред да ги сервирате праските.

Чекор 6
Време е за сервирање: Сервирајте на чинија со лажица павлака и декорирајте одозгора со темен мед за дополнителен сладок вкус…

Совет
Овие праски полнети со различни убави нешта се ПРЕВКУСНИ! Ова е толку едноставен рецепт кој е релативно ефтин за правење… Повеќето состојки веројатно ги имате во кујната…

Користени производи:

Тава за пржење

Ростер

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk