



Печени смокви

Сезона е на смокви. Ајде максимално да ја искористиме со овој едноставен но прекрасен рецепт, со кој навистина ќе и се израдувате на сезоната на смокви. Смоквите можат да се искористат на разни начини и можете да ги сервираате како сладок десерт или солено јадење замотано во сланина со јако сино сирење.



Состојки:

- 10 смокви
- една рака ореви
- 2 супени лажици мед
- 2 супени лажици маскарпоне сирење
- чоколадо за гарнирање

Чекор 1

Земете ги свежите смокви и отсечете ги врвовите, а потоа направете форма на крст во овошјето. Повторете го ова со сите 10 смокви, за рецепт со кој ќе послужите 2 лица.

Чекор 2

Наполнете ги смоквите со ореви и врз секоја смоква ставете малку мед.

Чекор 3

Ставете ги во тава загреана на температура од 150 степени 22 минути додека смоквите да се опуштат и прекрасниот розев сок да го исполни дното на тавата.

Чекор 4

Извадете ги од рерна и оставете ги да отстојат неколку минути, а потоа ставете 5 смокви во чинија.

Со лажица прелијте ги смоквите со сосот од тавата и врз секоја од нив ставете малку маскарпоне сирење, а сервирањето завршете го со рендање малку изладено чоколадо одозгора. Воала!

Совет

Вкусно е исто колку што е и убаво за око. Природата ни дава одредени овошја само во одредени периоди од годината, но кога ќе дојде тоа време дотолку повеќе уживаме во него.



Користени производи:



Сет тава за пица



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