



Смокви и ореви во сос од цимет

Пријателите во последен момент Ви се најавиле на вечера и знаете дека сакаат нешто слатко за крај на јадењето... Еве еден рецепт кој ќе им се допадне на гостите и ќе Ви донесе репутација дека сте еlegantни во кујната.



Состојки:

- 1 пакување суви смокви
- 1 рака ореви
- 1 супена лажица цимет
- 1 супена лажица кафеав шеќер
- Маскарпоне сирење
- 300 милилитри вода

Чекор 1

Загрејте малку вода во тавата...

Кога ќе почне да се загрева, ставете ги шеќерот и циметот во тавата и мешајте за да се растворот...

Потребен ни е сладок богат сос во кој ќе ги вариме смоквите и оревите.

Чекор 2

Ставете ги смоквите и оревите во течноста...

Оставете ги да се варат 10 минути.

Чекор 3

Извадете ги смоквите и оревите и оставете го сосот да се искрчка – сакаме вишокот течност да испари пред да го сервираме десертот.

Чекор 4

Време е за сервирање:

Наредете ги смоквите и оревите во чинија и прелијте ги со сос.

Одозгора ќе ставиме и грутка маскарпоне сирење заедно со едно стапче цимет и една смоква за декорација.



Совет

Овој рецепт можете да го послужите во било кое време од годината, но Ви препорачуваме тоа да го сторите кога не е сезона на смокви и кога можете да најдете суви смокви во продавница. Овој десерт е неверојатно ефтин за подготовка и Ви нуди одличен начин да ги искористите сувите смокви кои од поодамна ги чувате во креденецот.

Користени производи:



Сад за сос



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