

Dezert zo syra, medu a sušeného ovocia

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Syr rozdrobíme na cca 1 cm veľké kúsky. V miske zmiešame syr s medom (2 PL), makom (1 ČL) a nadrobno nakrájanými orechmi. Sušené ovocie a korenie v hrnci zalejeme vínom. Zmes privedieme do varu a povaríme 20 minút. Na tanier poukladáme rozpolené figy (2 ks) a ľahko polejeme tanier teplým medom, pridáme syrovú zmes s orechmi, varené ovocie vo víne a môžeme servírovať.

Ingrediencie

- **Vlašské orechy jadrá** - 20 g
- **Med včelí kvetový** - 30 g
- **Pistácie nesolené** - 10 g
- **Slivky sušené vykôstkované** - 100 g
- **Škorica mletá** - 0.5 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 400 g
- **Klinček celý** - 0.5 g
- **Mandle jadrá** - 15 g
- **Džiugas Mild lámaný 100 g, 12 mesiacov** - 100 g
- **Mak modrý 350 g** - 6 g
- **Figa čerstvá 40 g** - 80 g
- **Aníz 24 g** - 0.1 g
- **Brusnice sušené 100 g** - 60 g
- **Marhule sušené 100 g** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

