

Figi ze śliwkami i sosem szodonowym.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fig świeżych	5 szt
śliwki węgierki	15 szt
masło	2 łyżki
miód prawdziwy	1 łyżka
nerkowce	1 garść
wino czerwone	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na maśle ,miodzie i winie przesmażyć połówki śliwek .

Figi umyć ,przekroić na krzyż do połowy i od dołu lekko ścisnąć ,aby się rozchylły.

Do środka każdej figi wsunąć połówkę przesmażonej śliwki.

Figi ułożyć w żaroodpornym naczyniu i polać sosem z patelni .

Posypać orzechami lub migdałami.

Zapiekać 10-15 min w temp. 180stop.Czas zapiekania zależy od dojrzałości fig oraz naszych preferencji.

Gotowe figi podajemy z sosem szodonowym .

Sos szodonowy .

3 żółtka

100 g cukru

250 ml wina białego wytrawnego lub półwytrawnego lub słodkiego

Żółtka ubijać z cukrem w kąpielu wodnej ,wlać wino i dalej ubijać ,aż utworzy się gęsty sos.

Szodon możemy podawać ciepły i zimny .Jeśli chcemy podać na zimno ,to po zdjęciu z kąpielu wodnej ubijamy ,aż sos całkowicie ostygnie.