

Pijane śliweczki z serem i orzechami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwek suszonych bez pestek, najlepsze będą kalifornijskie (nasze polskie wędzone mają zbyt dymny posmak do tych koreczków)	15
łyżeczka cukru (albo miodu)	1
g sera białego	100
czubata łyżka posiekanych drobno albo zmielonych orzechów włoskich	1
cukier	1 łyżka
orzechy włoskie	1-2 łyżki (drobno posiekane)
kiwi	2 plasterki (kandyzowane)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki włożyć do słoiczka i zalać brandy zmieszanej z miodem. odstawić na noc do lodówki. Śliwki dokładnie osączyć (brandy można wypić albo dodać do innego dania). Serek rozetrzeć z jogurtem i posiekanymi orzechami. Wyłożyć o 0,5 łyżeczki na każdą śliwkę, koreczki nadziać na wykałaczkę. Każdego posypać odrobiną rozdrobnionych orzechów i ozdobić kawałeczkiem kandyzowanego kiwi. Podawać ułożone kolistnie na talerzu, z dodatkiem sosu. Mało efektowny talerzyk zawinęłam po prostu w folię aluminiową i od razu nabrałam "klasy" :-). Sos: jogurt rozetrzeć z miodem i posiekanymi orzechami. Podawać do pijanych śliwek.