



Фаршированный орехами чернослив - лакомый десерт и для детей, и для взрослых. Часто такой десерт делают на Рождество или Пасху.

### **Ингредиенты:**

- чернослив - 300 г
- грецкие орехи - около 1 ст.
- сироп сладкий (клубничный, абрикосовый - любой)
- вода - 1-2 ст.л.
- сливочное масло - 1 ст.л.
- сахар - по вкусу
- сметана
- лавровый лист - 1 шт.

### **Приготовление:**

Для приготовления этого десерта понадобится чернослив (без косточек) и грецкие орехи.



Чернослив промыть. В каждый поместить кусочек грецкого ореха - четвертинку.



Слив фаршировать (можно облить в кастрюле бульоном, в котором сливы варились).



Подавать в горячем виде со сметаной. Жидкость от мussels можно использовать в рагу.



Просмотреть также: [Просмотреть также: {loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}](#)