



Pildītas Blossa aprikozes



Nepieciešams:

400g žāvētu aprikožu
200ml Blossa karstvīna (alkoholiskais vai bezalkoholiskais)
50g mīksta kazas siera
4 ēd.k. grauzdētu mandeļu skaidiņu

Pagatavošana:

1. Uzkarsējiet karstvīnu, ievietojiet tajā aprikozes un atstājiet atdzesēties. Vēlams uz nakti ievietot ledusskapī un pildīt nākamajā dienā
2. Izņemiet aprikozes no "marinādes" un kārtīgi noteciniet lieko šķidrumu
3. Uz pannas apgrauzdējiet mandeļu skaidiņas
4. Kazas sieru samaisiet krēmīgā konsistencē un ievietojiet konditorejas maisā
5. Ar asu nazi aprikozēs griežiet kabatiņas, iepildiet tajās nedaudz krēmsiera un pievienojiet grauzdētās mandeles
6. Pasniedziet uzreiz kopā ar Blossa karstvīniem