Figi karmelizowane z miodem i likierem

H A B I B I

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

4 porcje

Składniki:

Figi świeże fioletowe - 4 szt.
Masło - 2 łyżka
Miód - 2 łyżka
Cytryna -
Likier figowy - 75-100 g
Ekstrakt waniliowy -

Dodatkowe info:

Podawać na gorąco wprost z patelni lub na zimno...
- można dodać do nich gałkę lodów, bitą śmietanę lub polać płynną gorzką czekoladą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Figi umyć, osuszyć, pokroić w połówki lub ćwiartki i skropić sokiem z cytryny.
Na patelni stopić masło, dodać otartą skórkę z cytryny, miód i ew. odrobinę esencji waniliowej - chwilę ogrzewać, aż całość się połączy, trochę odparuje i utworzy jednolity sos.
Na sosie ułożyć figi rozcięciem do dołu i ogrzewać kila minut, pilnując patelni, aż spód się lekko skarmelizuje - podlewać ostrożnie likierem figowym, a następnie wytworzonym sosem - poruszać patelnią, by figi nie przywarły, bo wówczas mogą się łatwo przypalić.