

Mus z suszonych śliwek - idealny do serów

Najlepsze rzeczy powstają przypadkiem. I tak też tym razem zadziałał przypadek. Temat znany wielu mamom, zaparcia u dzieci, my trochę walczyły, i tak z potrzeby chwili chciałam podać śliwki suszone. A tu mama gapa, zapomniałam zamknąć torebki i śliwki wyschły, zrobiły się twarde i nie do zjedzenia przez dzieci. Wymyśliłam że zrobię mus. Podam go z twarożkiem, czy jogurtem. Szykując śniadanie dzieciom zajadałam chlebek z pleśniowym serem i myślę sobie, a maznę sobie trochę śliweczką. A tu Eureka, niebo w gębie. I tak z deserku dla dzieci powstał idealny dodatek do deski serów na każdą dorosłą imprezę.

Skład

Śliwki suszone, woda

Śliwki zalewamy wodą, tak aby woda przykryła owoce. Gotujemy 30 - 40 min na małym ogniu. Następnie blendujemy na gładką masę. Tylko tyle, a aż tyle radości.



