Ассорти "В персиковом соку"



Что нужно:

- персиковый сок - 1 стакан;
- курага - 100 г;
- персики (можно из компота) - 200 г;
- яблоко - 1 шт;
- яйца - 4 шт;
- сахар - 1 ст. л.;
- корица - 1/2 ч. л.;
- манная крупа - 1 стакан;
- ананас (можно консервация) - 1 баночка;
- сметана (густая) - 100 г.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем венчиком яйца и сахар (по желанию можно добавить щепоточку соли).
3. Далее добавляем корицу и снова взбиваем.
4. Далее вливаем персиковый сок, а также, по желанию, с консерваций ананаса и персика.
5. Затем по чуть-чуть всыпаем манную крупу и мешаем.
6. Далее добавляем сметану и также смешиваем до полной однородности.
7. Яблоко нарезаем произвольным кубиком.
8. Кусочки персика нарезаем на 4 части.
9. Кружочки ананаса также нарезаем на 4 части.
10. Все фруктики смешиваем и выкладываем в форму для запекания (которую мы предварительно смазали маслом).
11. Заливаем наше яичной заготовкой.
12. Выпекаем при 180 градусах 1 час.