

На свете есть большое количество детей, очень не любящих творог. Родители считают, что они не понимают пользы творога для развивающегося организма, но детям этого не объяснить. Поэтому предложите детям запеканку с грушами. Они обязательно полюбят данное блюдо. А если ребенок, не любит груши, спросите вы? Тогда просто положите вместо них абрикосы, это не принципиально.



Что нам понадобится для приготовления?

400 грамм творога (жирность должна быть средней), 3 яйца, 4 столовые ложки манки, сок одного лимона, 1 столовая ложка меда, 2 чайные ложки натертой апельсиновой цедры, 2 большие душистые груши, чуть-чуть соли, 50 миллилитров молока, для смазывания используется сливочное масло. А вот еще один рецепт, где готовится [творожная запеканка](#). Она также понравится вашим детям.

Приготовление

Для начала нужно протереть творог сквозь сито. Затем взбейте яйца вместе с солью, сахаром, молоком. Далее перемешайте полученную смесь с творогом и добавьте манку. Приготовленную массу нужно хорошо взбить и поставить на час в холодном месте. Пока масса остывает, почистите от кожуры груши и разрежьте их пополам и уберите сердцевину. Затем нарежьте их на небольшие кубики.

Лимонный сок залейте в кастрюлю и растворите там приготовленный мед. Туда же добавьте апельсиновую цедру и кубики груши. На маленьком огне грейте этот сироп, пока кубики груши не станут прозрачными. Это займет около пяти минут. Затем

доставайте кубики груш и сироп будет готов.

Груши, которые достали из сиропа, положите в остывшую массу, все тщательно перемешайте и положите в форму для запекания, которая хорошо смазана маслом. Кстати, посыпьте ее перед этим манкой. Далее запеканка ставится на сорок минут в разогретую духовку с температурой 175 градусов Цельсия. Причем после установки запеканки духовку нужно выключить и чуть-чуть приоткрыть дверцу. В таких условиях запеканка должна остывать. На стол ее нужно подавать остывшей или немного теплой. Полейте ее сиропом из груш, приготовленным ранее.