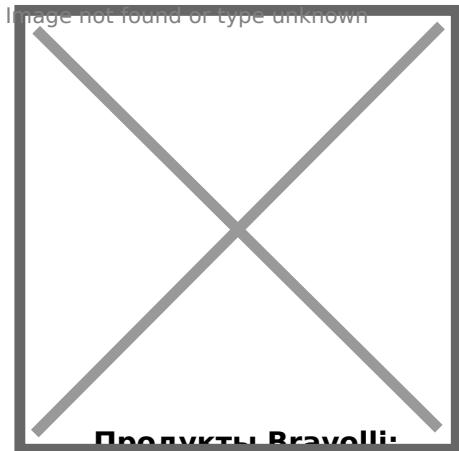


## Рецепты Bravolli > Десерт



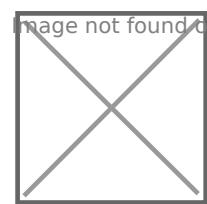
Продукты Bravolli:

# Десертный кускус с жареными персиками и розмарином

Сложность: Приготовить легко

## Ингредиенты:

Кускус



Идея фудпейринга:  
Сладкие  
карамелизированные  
персики с согревающей  
нотой розмарина создают  
изысканный дуэт.  
Нежный кускус  
становится основой для  
этого десерта, а  
хрустящий миндаль добавляет текстурный контраст.

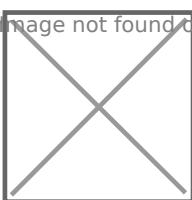
Это сочетание сладости, древесной горчинки и  
ореховой ноты.

## Способ приготовления:

- Отварите кускус согласно инструкции на упаковке.
- Разрежьте персики пополам и удалите косточку.
- На сковороде растопите сливочное масло с 1 ст. л. меда и иголками розмарина. Выложите персики срезом вниз и обжаривайте на среднем огне 3-4 минуты, пока они не карамелизуются.
- Миндальные лепестки обжарьте на сухой сковороде до золотистости.
- Взбейте вилкой кускус, выложите в тарелки. Сверху положите половинки персиков, полейте оставшимся медом и маслом со сковороды, посыпьте миндалем и щепоткой морской соли.

## Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

- 
- 
- 



Карамелизовать персики с небольшим  
количеством корицы или ванили для глубины  
вкуса.

Добавить в кускус немного лимонной цедры  
для яркости.

Использовать немного греческого йогурта или  
взбитых сливок рядом, чтобы смягчить  
сладость.

- Подачу можно украсить мятой для контраста и свежести.