



## Täidetud Blossa-aprikoosid

*Glögiga marineeritud aprikoosid on täidetud kitsejuustuga, moodustades magusa ja soolase eksimatu kombinatsiooni.*



8+ IN 15-30 MIN

### APRIKOOSID

400 g kuivatatud aprikoose  
2 dl Blossa glögi

### TÄIDIS

50 g pehmet kitsejuustu  
4 sl röstitud mandlilaaste

1. Ajage glögi kuumaks. Pange aprikoosid kuuma glögi sisse liikku. Laske jahtuda ja pange ööseks külmkappi. Täitke järgmisel päeval.
2. Röstige mandlilaastud.
3. Segage natuke kitsejuustu ja pange see kondiitrikotti.
4. Kurnake aprikoosidest üleliigne vedelik välja. Lõigake aprikoosi kääridega tasku ja suruge juust sisse. Lisage juurde ka mõned röstitud mandlilaastud.
5. Serveerige kohe Blossa glögiga.