

Абрикоси з сиром камамбер рецепт запеченої закуски з медом і горіхами

НОВИНИ 26 Червня, 2026 | Оновлено: 26 Червня, 2026

Автор [Микола Завтрогляд](#)

ОСТАННІ НОВИНИ

Новини

У Гданську 25 червня 2026 року відбулася зустріч прем'єр-міністрів України та Польщі

Микола Завтрогляд · 26 Червня, 2026

Новини

Домашній лимонад на зиму: рецепт з фото ароматного напою з м'ятою та цитрусами

26 Червня, 2026

Новини

Перебої зі світлом у Києві сталися через аварію, а не відключення

26 Червня, 2026

Новини

Полк Скеля — може знадобитися ексгумація тіл для встановлення причин

25 Червня, 2026

Абрикоси з камамбером. ФОТО: HAYOVASWEETS

Ніжне поєднання запечених абрикосів, розплавленого камамбера та меду створює просту, але дуже вишукану закуску. Таку страву можна [подати як десерт](#) або легку літню закуску.

Рецепт опублікувала [Українська правда](#), передає [Новини.LIVE](#).

Вам знадобиться:

- абрикоси — 6–8 шт.;
- сир камамбер — 100–120 г;
- волоські горіхи — 30–40 г;
- мед — 1–2 ст. л.

Закуска з сиром. ФОТО: HAYOVASWEETS

Спосіб приготування

- Абрикоси промити, розрізати навпіл і видалити кісточки.
- Викласти половинки у форму або на деко зрізом догори.
- На кожну частину викласти невеликий шматочок камамберу та додати горіхи.
- Запекати при температурі 180 °C близько 15–20 хвилин, доки сир не розплавиться, а фрукти не стануть м'якими.
- Готову закуску дістати з духовки та полити медом перед подачею. Подавати теплою або злегка охолодженою.

Наша добірка найпопулярніших та перевірених рецептів десертів на будь-який смак

Бабусин [торт на двох яйцях](#) за секретним рецептом кондитерів.

Шоколадний [торт на 8 ложок](#) за перевіреним рецептом від куми.

Читайте також:

Рецепта [торта "3 склянки"](#) без міксера та ваг, це простий шоколадний десерт.

Рецепт [торта "Пломбір"](#) без випічки за 15 хвилин без духовки, який дуже схожим на Наполеон, але навіть смачніше.

ЩЕ НОВИНИ

Новини

У Гданську 25 червня 2026 року відбулася зустріч прем'єр-міністрів України та Польщі

Микола Завтрогляд · 26 Червня, 2026

Новини

Домашній лимонад на зиму: рецепт з фото ароматного напою з м'ятою та цитрусами

Микола Завтрогляд · 26 Червня, 2026

Новини

Перебої зі світлом у Києві сталися через аварію, а не відключення

Микола Завтрогляд · 26 Червня, 2026

Новини

Полк Скеля — може знадобитися ексгумація тіл для встановлення причин

Микола Завтрогляд · 25 Червня, 2026

ГАРЯЧІ НОВИНИ

Новини

Домашній лимонад на зиму: рецепт з фото ароматного напою з м'ятою та цитрусами

26 Червня, 2026

Новини

Перебої зі світлом у Києві сталися через аварію, а не відключення

26 Червня, 2026

Новини

Полк Скеля — може знадобитися ексгумація тіл для встановлення причин

25 Червня, 2026

МАСТ РІД

Новини

У ПриватБанку під час підтвердження джерел коштів можуть чекати проблеми

20 Червня, 2026

Новини

Ніжний сметанний торт без випікання: рецепт десерта без борошна

25 Червня, 2026

Новини

Виплати до 20 000 доларів: у 4 областях України доступна програма допомоги

19 Червня, 2026

ПОПУЛЯРНІ КАТЕГОРІЇ

Політика

2019

Фінанси

831

Війна

775

Корупція

526

Міжнародне

474

Новини

416

Статті

261