

Prefine zapečene kruške s medom i orasima

Pečeno voće svakako spada u skupinu onih slastica u kojima ne možete pretjerati! Osim ako ne pretjerate sa sladoledom koji se poslužuje uz desert...

Sastojci:

- 4 veće kruške
- 4 žlice meda
- šaka sjeckanih oraha
- malo cimeta
- aroma vanilije ili malo ruma
- malo maslaca

Priprema: Kruške po dužinu razrežite po pola pa im pažljivo izdubite sredinu. Meso kruške pomiješajte s medom, orasima i cimetom te aromom vanilije ili malo ruma, ovisi što više volite. Napunite kruške pripremljenom smjesom, na svaku stavite kockicu maslaca i posložite ih u manji kalup za pečenje kojeg ste prekrili masnim papirom. Kruške pecite 25-30 minuta na temperaturi od 180°C. Kruške poslužite tople, po želji s kuglicom sladoleda od vanilije. U slast!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](https://www.facebook.com/SlatkiSvijet)