

PEČENE POLNJENE HRUŠKE

Danes je čas za peko! S tabo delimo recept, kako pripraviti pečene polnjene hruške.

Potrebuješ:

- 4 hruške
- 4 žličke medu
- 1 dl sladke smetane
- Pest mletih orehov
- Maslo za pekač



Priprava:

Pečico segrej na 200 °C. Hruške operi in jim odreži vrhove. Odreži tudi majhen kos z dna hruške, le toliko, da zravnaš spodnjo stran in da hruške lahko stojijo pokončno.

Sladko smetano stepi do čvrstega. Hruškam z žličko izdolbi peščišča; lahko si pomagaš tudi z nožkom.

V stepeno sladko smetano vmešaj orehe. V vdolbine hrušk daj pol žličke medu, nato jih do vrha napolni s smetano in orehi ter povrhu daj še pol žličke medu.

Pekač premaži z maslom. Hruške postavi na pekač in jih pokrij z odrezanimi vrhovi. Pekač prestavi v segreto pečico in peci 20 minut, da se hruške zmechčajo.

Celoten postopek si lahko ogledaš [tukaj](#).

Dober tek!

Učitelji OPB