

Pecene kruške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Osnova:

- **6-7 manjih**krušaka
- **3 supene kašike**limunovog soka
- **1/2 kafene kašike**mlevenog umbira
- **1/2 kafene kašike**mlevenog cimeta
- **1/2 kafene kašike**mlevenog muskatnog oraščica

Za preliv:

- **120 g**šecera

Priprema

Oljuštiti kruške i prepoloviti ih.

Položiti u vatrostalnu posudu, ravnom stranom ka dnu. Preliti limunovim sokom i zaciniti suvim zacinama.

U posebnoj šerpi rastopiti šećer da bude karamelizovan, pri tome paziti da ne gori.

Ovime preliteri kruške i peci u ugrijanoj rerni na 180 stepeni C, oko 30-40 minuta.

Služiti mlake ili hladne, po želji sa kuglom sladoleda.

Savet

Vreme peenja zavisi od rerne ali i od sorte krušaka. Bitno je da kruške dobiju lepu boju i da ne bude previše tenosti u posudi. Kada dobiju lepu, smeju, boju i kada se tenost svede na treinu u odnosu na poetak peenja (kada kruške otpuste vodu).