

Jesenja poslastica sa kruškama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 krušaka**
- **oko 50-100 goraha**
- **1/2 kesice cimeta**
- **12 kašičica šecera**

Priprema

Kruške oprati, preseći na pola, ocistiti od semenki i napraviti udubljenje.

Pripremiti alu foliju, orahe sitno iseckati. Sa njima puniti kruške, staviti ih u udubljenje, takoe i kašičicu šecera, posuti ih cimetom.

Svaku krušku tako puniti, i uviti je u alu foliju. Poreati u pleh.

Peci na 180 C, oko 30-45 minuta. Kada su omekšale, otvoriti foliju i ostaviti da se ohlade.

Servirati ih, i preliti sokom od pečenja.

Savet

Kruške ne ljuštiti, tako se nee raspasti tokom pečenja. Na ovaj nain mogu se pripremiti, dunje, jabuke, a i puniti

lešnikom ili bademima. Zavisi od ukusa.