Kruške pecene u foliji



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**kruške
- **150 ml**belog vina
- **150 g**marmelade od kajsije
- **8 kašike**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Kruške oljuštimo, isecemo na polovine i odstranimo semenke. U sud sipamo vino. Polovinu kruške umocimo u vino i stavimo na foliju. U udubljenje kruške stavimo 1 kašiku šecera uvijemo u foliju i stavimo u tepsiju. Na ovaj nacin pripremimo sve kruške. Pecemo 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. Izvadimo kruške iz rerne i sklonimo folije. U udubljenje svake kruške stavimo po kašiku marmelade. Otopimo cokoladu i dekorišemo kruške.

Savet

Odlina poslastica.