

Pecene kruške



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Osnova:

- **6-7 manjih krušaka**
- **3 supene kašikelimunovog soka**
- **1/2 kafene kašikemlevenog umbira**
- **1/2 kafene kašikemlevenog cimeta**
- **1/2 kafene kašikemlevenog muskatnog orašcica**

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 zacinima.

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

Ovime preliti kruške i peci u ugrejanoj 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).