

Zapecene dunje



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 dunja
- 75 gmlevenih oraha
- 50 gsuvog groža
- 50 gšecera
- 70 grendane **Menaž** **cokolade**
- 1 kašicacimeta
- 70 gmargarina
- **po potrebi**margarin- za podmazivanje pleha
- **po želji**beli šlag

Priprema

Dunje dobro oprati, ocistiti i pažljivo im izdubiti sredinu. Pomešati mlevene orahe, suvo grože, šecer, rendanu Menaž cokoladu i cimet.

Pleh za pecenje podmazati margarinom. Poreati dunje u podmazan pleh, pa ih napuniti pripremljenom mešavinom sastojaka. Dobro sabijati sastojke, kako bi fil lepo bio rasporeen. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Preko svake punjene dunje staviti po kockicu margarina.

Peci ih oko 40 minuta, dok lepo ne omekšaju. Ohlaene dunje dekorisati umucenim šlagom i poslužiti.

Savet