

# **Punjene pecene dunje**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8dunja**
- **150 gsekanih oraha**
- **2 kašikemlevenih lešnika**
- **4 kašikemeda**

## **Priprema**

Izabrati što vece dunje, bez oštecenja i dobro oprati.

Dunje prepoloviti, ocistiti od koštica i odstraniti im tvrdnu nejestivu unutrasnjost.

Pleh obložiti masnim papirom i složiti u njega pripremljene dunje okrenute izdubljenim delom na gore. Pomešati seckane orahe i mlevene lešnike pa napuniti dunje. Potom ih preliti medom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 45 minuta pokriveno aluminijskom folijom. Nakon 25 minuta skinuti foliju da se dunje lepo zapeku.

Kada se dunje malo prohlade servirati na tanjur i ukrasiti grancicom ruzmarina i poslužiti. Prijatno.

## **Savet**

Ako se odlucite da pravite ovaj desert, uzivacete u mirisu koji ce ispuniti celu vasu kucu.