

Punjene pecene dunje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** dunja
- **150 g** sekanih oraha
- **2 kašike** mlevenih lešnika
- **4 kašike** meda

Priprema

Izabrati što veće dunje, bez oštećenja i dobro oprati.

Dunje prepoloviti, ocistiti od koštica i odstraniti im tvrdi nejestivi unutrašnjost.

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 zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 45 minuta pokrivena aluminijskom folijom. Nakon 25 minuta skinuti foliju da se dunje lepo zapeku.

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

Savet

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