

## Sufle sa kruškama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2kruške
- 1jaja
- 1 kašikašecera
- 1 kašikamlevenih lešnika
- malonaribane kore limuna ili narandžine

### Priprema

Umutiti penasto belance, dodati šećer i žumance.

Na kraju pažljivo umešati brašno i mlevene lešnike, po želji dodati malo naribane pomorandžine korice ili limunove.

Malu vatrostalnu ciniju namazati uljem, napuniti pripremljenom smesom i u sredinu staviti 2 oljuštene kruške.

Peci 20-tak minuta u rerni na 180 C dok sufle fino ne naraste.

### Savet

Ovaj recept je jedan baš jednostavan i brz, ali ukusan i definitivni je dokaz da sve što je brzo nije i kuso - što bi rekao nas narod!