

Pecene dunje sa orasima i medom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** dunje
- **6 kašika** iseckanih oraha
- **2 kašika** mlevenih lešnika
- **4 kašika** meda
- **200 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2** šlag kreme

Priprema

Dunje oljuštiti, preseći na polovine, pa pažljivo izdubiti. U posebnoj činiji sjediniti orahe, lešnik, med i šecer.

dobijenom smesom napuniti dunje, odozgo posuti vanilin-šecerom, pa svaku polutku uviti u foliju.

Staviti u pleh i peći u rerni na 200 stepeni oko 45 minuta.

Dunje poslužiti dok su tople uz šlag ili sladoled od vanile.

Savet