

Zapiekane gruszki

Przepis dodany przez użytkownika russet

piękny zapach pieczonych gruszek... ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- gruszki - 1 kg
- cukier - 1/2 szkl.
- masło - 2 czubate łyżka(i)
- śmietana - 1/4 l
- wiórki czekoladowe - do posypania

Etapy przyrządzania:

1. Gruszki obieramy, kroimy na ćwiartki, usuwamy gniazda nasienne. Jeśli mamy wyjątkowo duże gruszki to dzielimy ćwiartki na ósemki. W żaroodpornym naczyniu układamy na dnie warstwę gruszek i posypujemy je cukrem i w kilku miejscach kładziemy kawałeczki masła (po pół łyżeczki). Na końcu spryskujemy wszystko wodą (2-3 łyżki) i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Gdy sok z gruszek przybierze kolor złocisto-brązowy a gruszki zmiękną, wlewamy śmietanę. Ponownie wkładamy na kilka minut do piekarnika.
Tuż przed podaniem posypujemy zapiekanke wiórkami czekolady.
Podajemy w tym samym naczyniu, zaraz po wyjęciu z piekarnika.

