



# PEČENÁ JABLKA A HRUŠKY S BRUSINKAMI A ŠALVĚJÍ

DOBA PŘÍPRAVY A VAŘENÍ: 1 H 10 MIN

## PŘÍSADY

- 4 středně velká jablka, např. odrůdy Gala or Cox
- 2 středně velké hrušky, např. odrůdy Comice or Rocha, nakrájené na čtvrtky
- 2 polévkové lžíce čerstvých brusinek
- 2 polévkové lžíce másla nakrájeného na kostičky
- Lístky šalvěje na ozdobu

## ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Předehřejte troubu na 180 °C (160 °C s ventilátorem) | 350 °F | plyn 4.
2. Na pečicí plech naskládejte celá jablka, čtvrtky hrušek a brusinky. Na jablka a hrušky položte kostky másla.
3. Pečte asi 1 hodinu, dokud při píchnutí špičkou nože nebudou velice měkké. Jablka by se měla zvrásnit.
4. Vyjměte z trouby a nechejte chvíli vychladnout. Ozdobte lístky šalvěje a podávejte.