

Zapečené hrušky s rybízem a drobeničkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Hnědý cukr 2 lžíce
- Černý rybíz 200 g
- Hrušky 3 ks
- Ovesné vločky 100 g
- Hladká mouka 75 g
- Měkké máslo 75 g
- Hnědý cukr 75 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu predehrejeme na 190 stupňů. Oloupáme hrušky a nakrájíme je na kostičky. Nasypeme je na pánev, přidáme 2 lžíce cukru a počátek 2-3 minuty dokud jablka jen trochu nezměkknou. Přisypeme rybíz a zahříváme ještě jednu minutu. Ovoce rozdělíme do ohnivzdorných misek na suflé nebo vsypeme do pekáče.

Máslo zpracujeme s moukou. Přidáme vločky a curk a směs dokonale spojíme. Drobenku rozmrvíme mezi prsty a posypeme jí ovocem. Dáme péct na 30-35 minut, dokud drobenka nezlátne a není křupavější. Jezte nejlépe ještě teplé i s kopečkem vanilkové zmrzliny.