

Hrušky s čokoládou a pepřem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pevné hrušky 4 ks
- Cukr 200 g
- Pomeranč 1 ks
- Hořká čokoláda 100 g
- Smetana 100 ml
- Máslo 20 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr svařte s pomerančovou šťávou a kouskem kůry.

Hrušky oloupejte, zespodu vyřízněte jaderník a vložte je do sirupu. Při mírné teplotě je vařte 10-15 minut doměkka. Do kastrůlku vložte máslo, vlijte smetanu, nalámejte čokoládu a přidejte polovinu drceného pepře. Velmi zvolna vařte a míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí a nespojí se s ostatními přísadami. Potom směs odstavte. Hrušky vyjměte ze sirupu, rozdělte je do misek, přelijte čokoládovou omáčkou a posypte zbylým pepřem.

Podávejte teplé nebo dobře vychlazené.