

Slané zapékané hrušky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hrušky 3 ks
- máslo 2 ks
- jarní cibulka 2 ks
- slanina 120 g
- strouhanka 3 lžíce
- strouhaný parmezán 3 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hrušky rozřízneme podélně napůl, odstraníme jádřínce, položíme na plech řezem nahoru, pomazeme zahřátým máslem a v předem vyhřáté troubě (180°C) asi 5 minut zapečeme dorůžova.

Na zbylém másle osmahneme nadrobno pokrájenou slaninu a cibulku. Mimo plotnu přidáme strouhanku, pepř a sůl (opatrně) a dobře zamícháme. Směsí naplníme hrušky, posypeme sýrem a znovu zapečeme v troubě – asi 10 minut. Podáváme teplé nebo vlažné.

Poznámka:

másla dva ořechy