

Pečené broskve

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Broskve 4 ks
- Bílek 2 ks
- Cukr 100 g
- Kokos 150 g
- Maliny 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu rozejdeme na 200 °C. Broskve rozpůlíme a vypeckujeme a položíme na plech, slupkou dolů. Bílky rozšleháme, dokud neztuhnou v pěnu. Přimícháme cukr a kokos. Na každou broskvi dáme lžící hmoty a pečeme 20-25 minut.

Mezitím si 100 g malin dáme do mixéru a rozmixujeme, osladíme a můžeme scedit přes sítko. Horké broskve přelijeme malinovou omáčkou a ozdobíme zbytkem celých plodů.