Pečené hrušky

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- Hrušky 2 ks
- Badyán 4 ks
- Med 0.25 hrnek
- Vermut Dry 1 hrnek
- Citronová šťáva (citronka) 1 lžíce
- Pečící papír 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hrušky rozkrojíme na polovinu a řeznou plochu ihned namočíme do citronové šťávy, abychom zamezili zhnědnutí. Pak malou lžičkou vydlabneme jádřince. Na kulatou dírku položíme 1 hvězdičku badyánu a přes ni nalejeme 1 lžičku medu. Do dlaně si dáme čtverec pečícího papíru, na něj polovinu hrušky s badyánem nahoru, papír jakoby nadhrneme okolo hrušky nahoru, ale necháme malý otvor, kam nalejeme 1 lžíci vermutu, pak papír přimáčkneme k sobě a zatočíme - tj. stočený papír trčí nahoru a tím je obal dobře a těsně uzavřený. Dáme na plech a pečeme v troubě na 175 °C 45 minut. Ihned servírujeme.
Je to jednoduchý, aromatický a chutný dezert. Místo 1 hvězdičky badyánu se může použít 5 ks hřebíčků, 5 zrnek kardamonu, kousek celé skořice nebo i malý bobkový list. Případně do každé půlky dát jiné koření.