

Plněné hrušky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Hanka



Suroviny

- Větší tužší hrušky 4 ks
- Cukr 4 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička
- Citronová kůra 0.5 lžička
- Hřebíček 10 ks
- Kompotované ovoce (brusinky, jeřabiny, rybíz...) 4 lžička
- Roztok z dušení hrušek 2 lžíce
- Čokoláda na vaření 1 balíček
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Z oloupaných a rozpůlených hrušek vykrájíme jádřince a hrušky podusíme doměkka v trošce vody s cukrem, citronovou šťávou, citronovou kůrou a hřebíčkem.

Měkké hrušky rozdělíme na talířky, důlky po jádřincích naplníme scezeným kompotovaným ovocem a přelijeme rozehřátou čokoládou. Čokoládu můžeme naředit cukerným roztokem z dušení hrušek. Přizdobíme šlehačkou.