Pečené hrušky

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

4 ks	zralá hruška
4 lžíce	tekutý med
kousek	čerstvý zázvor
2 lžíce	rozpuštěné máslo
4 malý kousek	skořice
4 malý kousek	hvězdičkové koření
1 ks	vanilkový lusk
trochu	moučkový cukr na posypání

Postup přípravy

Hruškám odřízneme horní třetinu se stopkou (tu nevyhazujeme!) a vnitřek hrušky (jádřinec) vydlabeme lžicí. Med smícháme s nastrouhaným zázvorem a rozpuštěným máslem a vzniklou směs nalijeme do vydlabaných hrušek. Do každé hrušky vložíme také kousek celé skořice a hvězdičkového koření spolu s kouskem vanilkového lusku (ten předtím ještě rozkrojíme a vydlabeme z něho dřeň – vše potom dáme do hrušky). Takto připravené a naplněné hrušky dáme do zapékací misky, přiklopíme “pokličkou” (uřízlou horní částí hrušky), podlijeme trochou vody a vložíme do trouby předehřáté na 170 °Celsia. Zapékáme po dobu asi 20 až 30 minut doměkka. (Pokud hrušky nejsou zcela zralé, potřebují delší dobu, aby změkly.) Pečené hrušky dáme na talíře, přesypeme podle chuti moučkovým cukrem a ihned podáváme.